וססו חטיפים
מתוקים ומלוחים

בעריכת בתיה עוזיאל



כשר

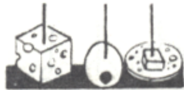
1001 חטיפים מתוקים ומלוחים

תרגום: יפה פייגין

בית הוצאה לאור «א.ב.ג.», תל־אביב

מפת מתכונים

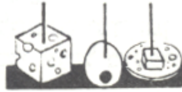
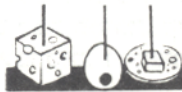










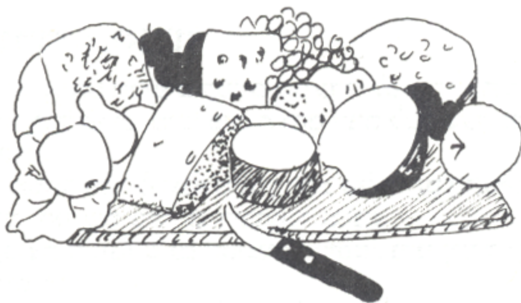

הקדמה

אם אמנם ניתן להסתפק בכריכים בפיקניקים ובמחנאות, אין זה נאה להשתמש רק בהם במסיבות אפילו אינטימיות, של ידידים וקרובים.

לא כל המסיבות אופיין וטיבן זהים. הן שונות ומגוונות ממיפגש רעים תמים עד למסיבת קוקטייל של החברה הגבוהה, ואת חייבת להציע לאורחיך בהתאם לזמן או לנסיבות מעדנים קטנים ערֵבים לחֵך או מזנון שלם מקושט בטוב טעם ושופע כל־טוב, שעליו ימצא כל אורח מאכל אהוב עליו; חטא זעיר של החך...

כדי שהמסיבות שאתם עורכים, הן משפחתיות והן חברתיות, יעלו יפה, הגישו לאורחים זקוסקי, כריכונים, מיטבלים וחטיפים מתוקים.

הם מעודנים ומתאימים לכל מסיבה. קל להכינם תוך זמן קצר, ועל אף נפחם הקטן הם משביעים. הם נעימים לכרסום, דורשים כלי אוכל מועטים ודי בכמה מגשים מהם כדי לקשט מזנון שלם.



פתיחה למסיבה

לפני שנעסוק במתכונים עצמם, רצוי לנסות למיין ולהגדיר את הסוגים השונים הנימנים עם המשפחה הגדולה של מאכלים זעירים, נעימים לכרסום ולמנות את הכלים הדרושים להכנתם, להסביר כיצד להכין את הבסיס המאפיין כל חטיף וחטיף, כגון: כריכונים, לחם קלוי, מיני בצקים, מיני חמאה מתובלים, מיטבלים וכו׳, ולהעלות הצעות כיצד להגישם.

משפחת החטיפים

מעוררי תיאבון

אלה הם אותם חטיפים קטנים שנועדו "לפתוח" את התיאבון. מגישים אותם עם יין אפריטיף, ליקרים, מיצי פֵּירות והם יפים לכל שעה משעות היום והלילה בכל צורה ולכל הזדמנות.
בבתי מסחר ניתן למצוא מיגוון רחב של אותם החטיפים, החל מגרעיני חמניות עד שקדים קלויים, ואי־שם ביניהם ריבועוני גבינה.
עם קבוצה זו נימנים גם הטוגנים (צ׳יפס), נקניקוני קוקטייל, מקלונים מלוחים, ביסקוויטים מלוחים וכו׳.
כדאי שהבית לא יחסר לעולם לפחות אחד מן המוצרים הקנויים מסוג זה, כי לא תמיד צריך סיבה כדי לערוך מסיבה בלתי צפוייה.
אך אם ברצונכם להעשיר את התפריט ולהעניק לו גוון אישי - אל תהססו. הכינו זאקוסקי.

זקוסקי (חטיפים מלוחים)

מעדנים אלה נמנים עם משפחת החטיפים המלוחים, הנאכלים בנגיסה אחת. הם מורכבים מצנימונים, טוסטים קטנים, לחם קלוי או מטוגן.
הם מתאימים במיוחד כליווי לאפריטיף וקלים לכרסום. הם עשויים לשמש מעוררי־תיאבון אך רצוי להקפיד שלא יהיו דשנים ומשביעים מדי.
מגישים אותם על גבי מגשים בקוקטיילים, מסיבות, ערבי ריקודים או מפגשי ברידג׳.

הכריכונים

אין אלה כריכים סתם. הם נבדלים מהם בכך שהם הרבה יותר קטנים, ונאכלים בשתי נגיסות. הם עשויים מלחם חתוך בצורות שונות. על הלחם מניחים מיטבל או קישוט. פעמים מגישים את הכריכונים בצורת לחם קלוי. אפשר להכינם מלחמניות חתוכות לפרוסות קטנטנות או מלחם צרפתי.
את מלית הכריכונים ניתן לשנות ולגוון.

בצקוני עלים

אפשר להפתיע את האורחים במבחר מעדנים מבצק עלים: בורקס, מקלונים וכו׳.
את בצק העלים הבסיסי ניתן להכין עם גבינה, כמון או מרכיבים אחרים.
מבחינים בשני סוגים של בצקוני עלים: בצקונים יבשים (מקלונים וכו׳, ללא כל מלית או קישוט) ובצקונים ממולאים (בורקס) או מקושטים.

פחזניות ממולאות

הבצק הבסיסי להכנתם הוא בצק קדרה או בצק ריבוך, המתאים להכנת חטיפים מתוקים מלוחים ובשריים. ממלאים אותם במליות וברטבים שונים.

חטיפים מתוקים (מיניארדיז)

אלו מעין "פנטסיות" ממותקות, על בסיס קרמים שונים, מרציפן, פירות מצופים בקרמל או בשוקולד וכו׳.

מספר אביזרים חיוניים

להכנת טוסטים, כריכונים, זאקוסקי, בורקאס וכו׳, אין צורך בציוד מיוחד. במטבח, שיש להניח שהוא מצויד כיאות, מצויים כבר כל האביזרים הדרושים להכנת חטיפים אלה. נבדוק יחד אתכם אם אמנם מטבחכם מצוייד בכל הדרוש:

- **מסננות מפלסטיק וממתכת, או אריגים לסינון**: יש צורך במסננת שחוריה קטנים, לסינון עדין ומסננת עם חורים בגודל בינוני.
- **מזרק או שקית זלוף**: הוא משמש לקישוט חטיפים שונים מעשה ידיכם. המזרק נוח, רחיץ וחסכוני יותר מ שקית עם פיותיה השונות.
- **מפצח אגוזים** או פטיש, או כל כלי אחר לשימוש רב־תכליתי. יש כלים המורכבים ממפצח אגוזים וממגלען. בראשו של מכשיר זה ניתן למעך שום, בצלצלים וכו׳.
- **מגלען**: מפריד בין הזית לבין הגלעין.
- **מקצץ** עם דיסקיות שונות: מצוי כחלק במערבל או במכשיר ידני או במעבד מזון.
- **פומפיה (מגררת)**: קיימים סוגים שונים; מפלסטיק או מפלדת אל־חלד.
- **מכשיר לחיתוך וגרוד**: מכשיר מיוחד לחיתוך קוביות גבינה או ירקות, מאפשר פריסת בשר או נקנינים.
- **חותכן עוגיות**: מאפשר להקנות צורות שונות ומגוונות לעוגיות.
- **חותך ביצים**: הוא עשוי בדרך־כלל מחומר פלסטי, ומצוייד עם חוטים חדים מפלדת אל־חלד.
- **קרש חיתוך**: רצוי שיהיו במטבח שני קרשים כאלה שישמשו כל אחד בנפרד להכנת עוגות רידוד ואחר לחיתוך בשר, דגים וירקות. בחרו בקרש מחורץ בצדדיו לקליטת המיצים.



- **מערוך**: גליל עץ המשמש לרידוד סוגי בצק.
- **מקצף ידני**: להקצפות קלות (כאשר אין צורך בהפעלת מיקסר או כתחליף לו).
- **סכין לחיתוך לחם** או מכשיר מיוחד לחיתוך פרוסות (ללחם ולבשר).
- **סכין לחיתוך ירקות**: רצוי עם להב חד, לחיתוך חד וחלק.
- **מטחנה ידנית**: לגירור עדין של בצלים ועשבי תיבול. משמשת גם לגרור תבלינים.
- **טוסטר חשמלי**: מצויים דגמים שונים ואין צורך לפרט את שימושו.
- **קיסמים**: מעץ או מפלסטיק, או מזלגונים המשמשים לקישוט או להגשת זיתים, ריבועוני גבינה וחטיפים אחרים.
- **קעריות**: כדאי שיהיו בכל הגדלים והצורות.
- **מפיות נייר**: רצוי להחזיק תמיד מלאי בבית. מצויות מפיות מסוגים וגדלים שונים, בצבע אחד, בלבן או בשלל צבעים ודוגמאות. כדאי להתאימן לאירוע המתוכנן, למפות ולכלי הגשה.

כיצד להכין את הלחם לטוסטים וכריכונים

להכנת טוסט (לחם קלוי) וכריכון, אפשר להשתמש בסוגי לחם שונים: לחם רגיל, לחם צרפתי, לחם חי, פומפרניקל, לחם פרוס וחלות.
חלה פרוסה: זהו לחם מיוחד שאופים בתבניות. הוא יוצא מהתנור כמעט ללא קרום. יש להקפיד על חיתוך פרוסות דקיקות כמו לרקיק.
לשם הכנת לחם קלוי וכריכון יש להקפיד על הורדת כל הקרום. לאחר מכן חותכים את

הפרוסות למשולשים, לריבועים, או לעיגולים קטנים. אפשר גם לצור צורות משעשעות בעזרת חותכן עוגיות. אפשר גם להשתמש בחודו של סכין שמעבירים סביב גיזרת הקרטון החתוכה בצורה שבחרת (כדאי להכין גיזרות קרטונים בצורות שונות ולשתף בתיכנון את הילדים שבבית). אם את קולה או מטגנת את הפרוסות עצבי להם תחילה את הצורה הרצויה.

- **חלה פרוסה**: זהו לחם מיוחד שאופים בתבניות. הוא יוצא מהתנור כמעט ללא קרום. יש להקפיד על חיתוך פרוסות דקיקות כמו לרקיק.
  לשם הכנת לחם קלוי וכריכון, יש להקפיד על הורדת כל הקרום. לאחר מכן חותכים את הפלוסות למשולשים, לריבועים, או לעיגולים קטנים. אפשר גם לצור צורות משעשעות בעזרת חותכן עוגיות. אפשר גם להשתמש בחודו של סכין שמעבירים סביב גיזרת הקרטון החתוכה בצורה שבחרת (כדאי להכין גיזרות קרטונים בצורות שונות ולשתף בתיכנון את הילדים שבבית). אם את קולה או מטגנת את הפרוסות עצבי להם תחילה את הצורה הרצויה.
- **חלה מתוקה**: משמשת בעיקר להכנת טוסטים וכריכונים עם מלית מתוקה. אין צורך להסיר את כל הקרום מחלה מתוקה אבל רצוי להכניס קודם את החלה לתנור לייבוש קל, אם היא טריה מדי.
- **מיני לחמים מיוחדים**: מצויים בשוק סוגים שונים של לחם פרוס ושלם, המתאימים במיוחד להכנת כריכונים. לחם פרוס ארוז בנייר צלופן שומר על טריותו ימים אחדים.

הכנת בצקים בסיסיים



בצק קדירה (רבוך)

החומרים הדרושים:

★ 100 גרם חמאה או מרגרינה
★ 1/4 ליטר מים
★ 150 גרם קמח
★ 6 ביצים
★ קמצוץ מלח

אופן ההכנה: מרתיחים את המים בסיר קטן./ מוסיפים חמאה או מרגרינה ומתיכים אותה./ מסירים מעל האש ומוסיפים את הקמח./ בוחשים היטב וממשיכים לבשל על אש קטנה, עד שהבצק נפרד מדפנות הסיר./ מורידים מן האש. מקררים מעט ומוסיפים את הביצים אחת־אחת, תוך כדי בחישה, עד אשר מתקבל בצק חָלָק ואחיד.

בצק עלים

החומרים הדרושים:

★ 500 גרם קמח

★ 450 גרם חמאה או מרגרינה (100 +350 גר׳)

★ 8 גרם מלח

★ 1/4 ליטר מים קרים

אופן ההכנה: מערבבים את הקמח, המים, המלח ו־100 גרם חמאה או מרגרינה./ לשים עד שמתקבל בצק חָלָק./ יוצרים כדור בצק ומניחים אותו במקרר ל־20 דקות./ מרדדים את הבצק לעלה./ שמים במרכז העלה את 350 גרם חמאה או מרגרינה הנותרים, ומקפלים את העלה בצורה שיכסה את השומן./ מרדדים שוב לעלה מלבֵּנִי, ומקפלים אותו ל־3 חלקים./ מכסים את העלה במטלית לַחָה ומניחים שוב במקרר ל־20 דקות./ חוזרים על הפעולה הזו עוד 3 פעמים./ ניתן לשמור את הבצק הזה מספר ימים במקרר ומעל לחודש במקפיא.

בצק פריך מתוק

החומרים הדרושים:

- ★ 200 גרם קמח
- ★ 125 גרם חמאה
- ★ 1 ביצה
- ★ 100 גרם אבקת סוכר
- ★ קמצוץ אבקת אפיה
- ★ קמצוץ מלח

אופן ההכנה: מערבבים את כל החומרים ולשים אותם עד אשר מתקבל בצק חָלָק ואחיד./ מניחים שעתיים לפני השימוש במקרר.

בצק פריך

החומרים הדרושים:

- ★ 100 גרם חמאה
- ★ 1 ביצה
- ★ קצת מים
- ★ קמצוץ מלח

אופן ההכנה: מערבבים את כל החומרים./ לשים את הבצק תוך כדי הוספת כמות קטנה של מים עד שמתקבל בצק גמיש אבל מוצק./ מניחים את הבצק במשך שעתיים לפני השימוש במקרר.

כיצד להכין קרמים לחטיפים מתוקים

למילוי וציפוי חטיפים מתוקים.



קרם חמאה בסיסי

החומרים הדרושים:

★ 250 גרם חמאה (ללא מלח) מרוּכֶּכֶת
★ 200 גרם אבקת סוכר
★ 1 ביצה

אופן ההכנה: מקציפים את החמאה המרוככת עם אבקת הסוכר עד שמתקבל קרם עדין./ מוסיפים את הביצה וממשיכים להקציף היטב./ אם נוצרו גושים או גרגירים בקרם, מחממים אותו מעט ובוחשים בעדינות רבה בכיוון אחד./ אם מסתבר שהקרם נפגם ללא תקנה, מוסיפים בהזלפה דקה מעט חמאה מומסת ומקוררת וממשיכים, כאמור, לבחוש בקלות בכיוון אחד.

קרם קצפת

החומרים הדרושים:

★ 1/2 ליטר שמנת מתוקה להכנת קצפת
★ 75 גרם אבקת סוכר

אופן ההכנה: מערבבים את השמנת עם הסוכר./ מקציפים עד לקבלת קצפת יציבה./ יש להימנע מהקצפה יתירה שתהפוך את הקצפת לחמאה./ מכניסים מיד את הקרם למקרר.

קרם חמאה בטעם וניל: מוסיפים כפית תמצית וניל לקרם הבסיסי ומערבבים.
קרם חמאה בטעם מוקה: מצרפים 1/2 כפית קפה נמס לקרם הבסיסי.
מעט סירופ קרמל יוסיף צבע.
קרם חמאה בטעם פרלינה: מוסיפים 50 גרם אגוזים קלויים וטחונים ומערבבים.
קרם בטעם בוטנה: (**פיסטוק חלבי**) מערבבים קרם חמאה בסיסי עם 30 גרם בוטנה מגורר וכתוש, עם זלוף קל של ליקר קירש. צובעים קל בצבע מאכל צמחי ירוק.
קרם בטעם ליקר: מכינים קרם חמאה בסיסי ומוסיפים עליו מעט ליקר, לפי טעמכם.

קרם אנגלי המכונה פטיסיאר

החומרים הדרושים:
★ 1/2 ליטר חלב
★ 4 חלמונים
★ 100 גרם סוכר
★ 50 גרם קמח (1/3 כוס)
★ כפית תמצית וניל

אופן ההכנה: מרתיחים את החלב, מורידים מהאש. מוסיפים עליו את הסוכר, החלמונים, הקמח והווניל.בוחשים היטב. / מעמידים את התערובת על אש קטנה ומקציפים במקצף עד שיופיעו בועות ראשונות של רתיחה.

קישוט חטיפים מתוקים

לקישוטם של החטיפים נודעת חשיבות רבה, ויחד עם הטעם הם מהווים את אחד המרכיבים שהם ערובה להצלחתה של מסיבה.
מקשטים את החטיפים המתוקים בבסיס של סירופ סוכר (פונדן) או בזיגוגים שונים.

פונדן

החומרים הדרושים:
★ 1 ק"ג סוכר
★ כוס מים

אופן ההכנה: מבשלים את הסוכר עם המים./ במהלך הבישול מסירים את הקצף שנתהווה כדי למנוע היווצרות גושים או גרגירים./ מבשלים את הסוכר עד שהוא נמס לגמרה./ מרתיחים התערובת עד שמגיעים לדרגת סמיכות של סירופ סמיך (120° צ') כדי לדעת מתי מגיע הסוכר לדרגת בישול זו, די בכך שתטפטפו טיפת סירופ לתוך מים קרים. הסירופ הסמיך מהווה כדורית קשה השומרת את צורתה, אם כי היא ניתנת ללישה בתוך המים הקרים./ לאחר שהשגת את דרגת הבישול הרצויה, מסירים את הכלי מעל האש ומעמידים אותו על השיש כדי שיתקרר./ יוצקים את הפונדן לצלחת או מגש שטוח./ חשוב להרטיב (ללחלֵחַ) את משטח הסוכר.
לאחר הקרור טורפים אותו בכף עץ, עד שיהיה לבן ויציב.
ה"פונדנן" נשמרת זמן רב. צריך לכסות אותו בבד לח ולשמור אותו בכלי סגור.

הערה: אפשר לקנות פונדן מוכן בחנויות לאספקת חומרים וכלים לקונדיטוריות.



כיצד להשתמש בפונדן לזיגוג החטיפים

יוצקים תמיסת סוכר למחבת קטנה./ מחממים מעט תוך כדי דילול בטעם שבחרתם (קפה, שוקולד, וניל, ליקר וכו')./ לא מחממים את התמיסה מעל ל־35 מעלות. התמיסה חייבת להיות עבה דיה כדי שתכסה את החטיפים. עם זאת, עליה גם להיות נזילה כדי שתכסה את כל שטחם. אם התמיסה עבה מדי מדללים אותה במעט מים (בזילוף קל).
הוסיפי מעט חלבון ביצה לתמיסת הסוכר של החטיפים המתוקים, הוא ישווה להם ברק יפה.

פונדן שוקולד

מרכּבים טבלית שוקולד בישול בסיר כפול. מוסיפים את השוקולד לפונדן (25 גר' שוקולד לכוס פונדן) עד שמקבלים את הצבע והטעם הרצויים. אם התמיסה מתעבה יותר מדי, מוסיפים מעט ליקר, ברנדי, או מים.

פונדן בטעם מוקה

מצרפים לפונדן הבסיסית מעט קפה נמס. מגוונים במעט קרמל.

זיגוג מלכותי

זה זיגוג שהוא מרכיב חשוב בקישוט של חטיפים מתוקים.

החומרים הדרושים:
★ כוס אבקת סוכר
★ חלבון ביצה
★ מעט מיץ לימון

אופן ההכנה: לוקחים מעט אבקת סוכר, מרטיבים אותה בחלבון ביצה ומערבבים עד לקבלת תערובת יציבה./ מקציפים את התערובת ומזליפים עליה מעט מיץ לימון./ הזיגוג מוכן כשהוא די נוקשה, אך עדיין ניתן למרוח אותו./ לשם הנחת הזיגוג על החטיפים מכינים משפך בעזרת שקית נייר או חרוט (קונוס) שישמש כמזרק לקישוט./ תוך כדי ציפויים אפשר לעטר את החטיפים בציורים.
על-מנת לקבל זיגוג צבעוני ניתן להוסיף מעט צבע מאכל.



מתכונים ושיטת הכנת קרמל לחטיפים מצופים

החומרים הדרושים:
- ★ 1 ק"ג סוכר
- ★ כוס מים

אופן ההכנה: ממיסים אט אט, על אש קטנה, את הסוכר בתוך המים./ מבשלים כעשרים דקות./ טובלים אגודל ואצבע במים קרים./ נוטלים מעט מהתערובת בין שתי האצבעות ושוב טובלים אותן מיד במים קרים. אם הסוכר שבין אצבעותיכם מתקשה מיד ואינו נוטה עוד להדבק הרי שהוא בשל לציפוי החטיפים המתוקים.

כיצד לצפות חטיפים מתוקים של פירות טריים

קל לצפות בסוכר פירות טריים. מחזיקים את הפרי ב"זנבו" וטובלים אותו בסוכר המבושל. מוציאים את הפרי במזלג עשוי מכסף או מצופה כסף ומניחים אותו על כלי מרוח בשמן. יש להקפיד על הכנת פירות שלמים ללא פגמים, כי מפרי פגוע יוצא המיץ והוא ממיס בן־רגע את הסוכר.

חמאות מתובלות

אנו רגילים בדרך כלל, למרוח את לחמינו בחמאה. אך ניתן, במעט דמיון, להעניק לחמאה טעמים נפלאים.
כיצד מעבדים חמאה? אין לך דבר פשוט מזה. החומר הבסיסי הוא כמובן, חמאה. אפשר לצרף אנשובי, סרדינים, פפריקה, ועוד...
רסקי עד דק, או כתשי היטב את עשבי התיבּול. מועכים את החמאה הרחק ממקור חום כלשהו. הריכוך מאפשר לחמאה לקלוט את התוספות. לאחר עיבוד התוספות ועירבובם מחזיקים את החמאה המתובלת בקרור כדי שתתקשה. ניתן להכין את החמאות המתובלות בעזרת מעבד מזון.

חמאה בשום ופטרוסלינון

החומרים הדרושים:

★ 100 גרם חמאה
★ 1 כף פטרוסלינון קצוץ
★ 3 שיני שום כתושות
★ מלח
★ פלפל

אופן ההכנה: כותשים עד דק את הפטרוסלינון והשום./ (יש להקפיד שלא למעוך את השום כי המיץ שלו יפגום בטעמה של החמאה)./ מניחים את החומרים הכתושים בצלחת עמוקה ועליהם את החמאה./ מערבבים במזלג או בכף עץ./ מבצעים את העבודה כאמור לעיל הרחק ממקור חום כלשהו.
ניתן גם לעבֵּד מרגרינה למאכלי־בשר, באותה צורה ולמרוח אותה על אומצה.

חמאת אנשובי

החומרים הדרושים:

★ 100 גרם חמאה
★ 6 אנשובים

אופן ההכנה: טוחנים את האנשובים או מרסקים אותם./ מניחים אותם בתחתיתה של צלחת עמוקה ומעליה את החמאה./ מערבבים את התמיסה עד לקבלת חמאת אנשובי אחידה.

חמאת צלפים

החומרים הדרושים:

★ 100 גרם חמאה
★ 50 צלפים
★ מלח
★ פלפל

אופן ההכנה: תחילה שמים את הצלפים בתוך צלחת עמוקה ומרדדים אותם במזלג מפלדת אל־חלד. (לא מועכים את הצלפים)./ מערבבים את הצלפים עם החמאה./ לפני שמשתמשים בחמאה המעובדת שעשינו, מאחסנים שעות אחדות במקרר.

חמאת סלרי

החומרים הדרושים:

★ 100 גרם חמאה
★ 2 כפיות מלח סלרי
★ מלח ופלפל

אופן ההכנה: מערבבים את מלח הסלרי בחמאה ומתבלים מעט במלח ובפלפל.

חמאה בלימון

החומרים הדרושים:

- ★ 100 גרם חמאה
- ★ 3 כפות מיץ לימון
- ★ קליפת לימון מגוררת דק
- ★ מלח
- ★ פלפל

אופן ההכנה: מערבבים את המיץ בחמאה./ מוסיפים קליפת לימון מגוררת עד דק ומערבבים עד לשילוב כל המרכיבים.

חמאה בלענת הדרקון (אסטרגון)

החומרים הדרושים:

- ★ 100 גרם חמאה
- ★ 3 כפות לענת הדרקון (אסטרגון) קצוצה
- ★ מלח
- ★ פלפל

אופן ההכנה: קוצצים עד דק את לענת הדרקון ומערבבים אותה בחמאה הטריה, עד שהחומרים יתאחדו./ לא מערבבים זמן רב מדי, כי החמאה עלולה להיהפך למשחה ולאבד את טעמה.



חמאה עם עשבי תיבול

החומרים הדרושים:

★ 100 גרם חמאה

★ 100 גרם תערובת עשבי תיבול: בצלית, תִמְכָה, שחליים

★ פטרוסלינון

★ מלח

★ פלפל

אופן ההכנה: קוצצים את עשבי התיבול עד דק./ מוסיפים מלח ופלפל ומערבבים בחמאה./ מחזיקים את החמאה המעובדת במקרר.

חמאה בעגבניות

החומרים הדרושים :

- ★ 100 גרם חמאה
- ★ 1 כף גדושה רסק עגבניות
- ★ מלח
- ★ פלפל

אופן ההכנה : מערבבים היטב את הרסק והחמאה./ שומרים בקרור.

חמאה בגבינה

החומרים הדרושים.

- ★ 100 גרם חמאה
- ★ 75 גרם גבינה (לפי בחירתכם)
- ★ מלח
- ★ פלפל
- ★ זילוף של רוטב אנגלי או יין שרף

אופן ההכנה : מועכים את הגבינה./ מוסיפים עליה מלח ופלפל ואת החמאה./ מטילים מעליה מעט רוטב אנגלי או יין שרף./ מערבבים מאחסנים במקרר.

חמאת חרדל

החומרים הדרושים:

- ★ 100 גרם חמאה
- ★ כף חרדל
- ★ מלח
- ★ פלפל

אופן ההכנה: חמאה זו היא הקלה ביותר להכנה, ומתאימה למתכונים רבים. מערבבים במזלג או בכף עץ את החמאה והחרדל, הרחק ממקור חום כלשהו./ מחזיקים במקרר.

חמאה עם פפריקה

החומרים הדרושים:

- ★ 100 גרם חמאה
- ★ כף פפריקה מתוקה
- ★ מלח
- ★ פלפל

אופן ההכנה: מוסיפים את הפפריקה מעט מעט לחמאה, כדי שיתערבבו. במקום פפריקה אפשר להשתמש בתבלינים אחרים, כגון: כמון, קרי וכדומה.

חמאה בחזרת

החומרים הדרושים:

* ★ 100 גרם חמאה
* ★ 2 כפיות חזרת (מוכנה עם סלק אדום)
* ★ מלח
* ★ פלפל

אופן ההכנה: מטילים את החזרת בחמאה./ מערבבים אותן היטב./ מחזיקים בקרור עד להגשה.

החזרת היא תבלין שממעטים להשתמש בו, אך הגוון האדום מוסיף צבע לחטיפים ולכן הוא מומלץ.

חמאת סרדינים

החומרים הדרושים:

* ★ 100 גרם חמאה
* ★ 6 סרדינים נטולי עצמות

אופן ההכנה: מורידים את עורם של הסרדינים ומרסקים אותם במזלג./ מטילים אותם לתוך החמאה ומערבבים היטב./ מחזיקים בקרור.

זהו מאכל טעים מאד.

סוגים שונים של מיונית ורטבים



המיונית היא חומר אידאלי לליכוד המרכיבים השונים המהווים קישוט לזאקוסקי (ראה עמוד 8) ולכריכונים. אתם יכולים להשתמש במיונית רגילה, אך אנו ממליצים שתשפרו את טעמה.
להלן מתכון בסיסי להכנת מיונית:

מיונית בסיסית

החומרים הדרושים:
★ 1 חלמון ביצה
★ 250 גרם שמן (כוס)
★ 2 כפות חומץ או זילוף של לימון
★ 1 כפית חרדל
★ מלח
★ פלפל

אופן ההכנה: מטילים את החלמון, החרדל והתבלינים לתוך קערה עמוקה./ מערבבים בכף עץ או במקצף./ מוסיפים את השמן לאט מאוד, מעט מעט בכל פעם./ לאחר שהמיונית תהיה מוכנה, מוסיפים את החומץ או הלימון.

מיונית מוסלין

החומרים הדרושים:

- ★ 1 ביצה שלימה
- ★ 250 גרם שמן (כוס)
- ★ 2 כפות חומץ או זילוף לימון
- ★ 1 כפית חרדל
- ★ מלח
- ★ פלפל

אופן ההכנה: מכינים מיונית רגילה, (כמו במתכון הקודם)./ מקציפים את החלבון ומוסיפים אותו למיונית.

מיונית בעשבי תיבול

החומרים הדרושים:

- ★ מיונית בסיסית (ראה עמ׳ 29)
- ★ 1/2 כוס עשבי תיבול קצוצים

אופן ההכנה: מכינים מיונית בסיסית ומוסיפים עליה את עשבי־תיבול עדינים וקצוצים.

מיונית עגבניות עם ביצים קשות

החומרים הדרושים:

★ 250 גרם מיונית
★ 1-2 ביצים קשות
★ 1 בצל קטן קצוץ
★ 2 כפות רסק עגבניות
★ מלח
★ פלפל

אופן ההכנה: מוסיפים למיונית בסיסית את הבצל הקצוץ היטב, והביצים הקשות הטחונות, ומגוונים ברסק עגבניות.

רוטב טרטר

החומרים הדרושים.

★ 250 גרם מיונית בסיסית
★ 1 כף צלפים
★ 1 מלפפון חמוץ
★ 2 בצלצלים
★ 1 כף פטרוסלינון קצוץ
★ תְמְכָה ולענת הדרקון קצוצות
★ מלח
★ פלפל

אופן ההכנה: קוצצים את המלפפון החמוץ ואת עשבי התיבול עד דק, מרסקים את הצלפים, מוסיפים את כל המרכיבים למיונית הבסיסית וכן את הבצלצלונים שלמים או כתושים, מערבבים היטב.



שומית

החומרים הדרושים:

- ★ 6 שיני שום
- ★ 1 חלמון ביצה
- ★ 250 גרם שמן זית (כוס)
- ★ מיץ של מחצית לימון
- ★ מלח
- ★ פלפל

אופן ההכנה: כותשים את השום במכתש, ומוסיפים עליו את החלמון והתבלינים./ מערבבים בכף עץ או במקצף./ מוסיפים את השמן מעט מעט./ לאחר שהתערובת תהיה מוכנה - מוסיפים את מיץ הלימון.

מיונית או רוטב ירוק

החומרים הדרושים:

- ★ 250 גרם מיונית (בסיסית)
- ★ 1 כף צלפים טחונים או קצוצים דק
- ★ 1 מלפפון חמוץ קצוץ
- ★ עלי תרד
- ★ מלח
- ★ פלפל

אופן ההכנה: מצרפים למיונית בסיסית את הצלפים והמלפפון הקצוצים./ מוסיפים עליהם עלי תרד קצוצים דק.

רוטב קוקטייל

החומרים הדרושים.

- ★ 250 גרם מיונית בסיסית
- ★ 1 כף רסק עגבניות
- ★ אבקת קארי על חוד הסכין
- ★ 2 כפות ויסקי או קוניאק
- ★ מלח
- ★ פלפל

אופן ההכנה: מטילים את רסק העגבניות לתוך מיונית בסיסית./ מוסיפים עליהם את הקארי והאלכוהול, מערבבים.

רוטב מתובל (רמולד)

החומרים הדרושים:

- ★ 250 גרם מיונית
- ★ 1 כף חרדל ביין לבן
- ★ 2 בצלצלים קצוצים עד דק
- ★ מלח
- ★ פלפל

אופן ההכנה: מוסיפים את החרדל ואת הבצלצלונים הקצוצים למיונית, מערבבים.

רוטב שורון

החומרים הדרושים:

- ★ 250 גרם מיונית בסיסית (ראה עמ׳ 29)
- ★ 125 גרם רסק עגבניות
- ★ מלח
- ★ פלפל

אופן ההכנה: מוסיפים את הרסק למיונית הבסיסית ומערבבים אותם היטב.



רוטב איטלקי

החומרים הדרושים:

★ 250 גרם רוטב טרטר (ראה עמוד 31)
★ 1 מוח מבושל
★ מלח

אופן ההכנה: מסננים את המוח המבושל במים שהומלחו מעט במסננת דקה./ מערבבים ברוטב טרטר.

מיקפא בשרי (ג'לי)

החומרים הדרושים:

★ 3 ליטר מים
★ 1 ק"ג בשר עגל מיתד הברך
★ 1 רגל עגל
★ 1/2 ק"ג בשר בקר
★ 150 גרם אווז מעושן
★ 2 בצלים
★ 3 גזרים
★ עשבי תיבול
★ מלח
★ פלפל

אופן ההכנה: מרתיחים את כל המרכיבים./ מסירים את הקצף הנוצר ומבשלים על אש קטנה./ מניחים למאכל להתקרר ואחר מסירים את השומן מעליו.

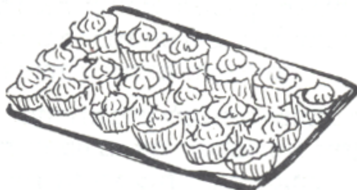
הקישוטים

הלחם הקלוי והבריכונים כשלעצמם טעימים הם, אך יש דרכי קישוט לעשותם גם מרהיבי עין. לפעמים קל יותר, להכין את המאכל המסובך מאשר קישוט פשוט.
מיד נציג לפניכם מתכונים שונים להכנת חטיפים, בכל מתכון נציין את הקישוט המתאים. תוכלו, כמובן, לשלב כיד הדמיון קישוטים מקוריים.

מלפפונים חמוצים ופלפלים: בעזרתם ניתן לעשות קישוטים פשוטים. אם מניחים אותם כיאות הם ממלאים יפה את תפקידם. את המלפפונים ניתן לחתוך לדיסקיות. את הפלפלים ניתן לחתוך לטבעות או רצועות דקות מאוד.

- **צנוניות**: אתם יכולים לחתוך אותן לטבעות, וכן לחתוך אותן לארבעה חלקים בלי להפריד לגמרי בין הרבעים שהם נראים כעלי כותרת של פרח ותקבלו קישוט נאה ביותר.
  במעט סבלנות אפשר לפסל בצנון צורות מענינות המעידות על טעם ועידון.
- **צלפים**: מסדרים אותם בקבוצות של שניים או שלושה על גבי ריבועונים או משולשים של לחם קלוי.
- **פטריות**: הן תמיד נאות. את הפטריות הקטנות ניתן לחתוך לחצאים לאורכן.
- **עגבניות**: ניתן לחתוך לרבעים, קוביות קטנות, או לפרוסות.
- **לימונים**: חותכים את הלימונים לפרוסות דקות מאוד ומשתמשים ברבעים קטנים שלהם. אתם יכולים לעשות בחלקן העליון ומסביב חריצים שרווחים שווים מפרידים ביניהם. גם קליפתם המגוררת שאתם מפזרים על פרוסות הלחם הקלוי מומלצת מאוד.
- **זיתים**: משתמשים בזיתים ירוקים או שחורים, לאחר שגולענו כמובן. אם המדובר בלחם קלוי, בבריכון, חותכים את הזית לשניים או מניחים אותו שלם.





כיצד ממלאים זיתים: לאחר שתוציאו את הגלעינים מתוכם, מלאו את החללים הריקים במימרח אנשובי או ברצועות של אנשובי מגולגלות סביב עצמן. אפשר גם למלא את חלל הזיתים ברצועות של עגבניה, גמבה, פלפל או צנובר (אגוזי אדמה).

- **ביצים**: הביצים הקשות מהוות מרכיב חשוב בקישוטם של חטיפים. אפשר להשתמש בהן בצורת פרוסות רצועות, רבעים או עם חלמון וחלבון לבד.
- **פטרוסלינון עשבי תיבול עדינים**: מרסקים דק, לא כותשים - ומפזרים על טוסטים וכריכונים.
- **מיקפא**: מוסיף נופך של נוי לטוסט ואף מונע את התיבשותו. די בכיסוי שקוף ודקיק של מיקפא על פני הטוסט. מכסים את הלחם הקלוי במיקפא בעזרת מכחול גמיש ודק.
- **קישוטים המבוצעים בעזרת מזרק**: משתמשים בפיות השונות המצורפות למזלף קישוט. תוכלו לקשט את הטוסטים והכריכונים ברצועות, נקודות קטנות וכו׳. אפשר למלא את המזרק בחמאה מעובדת, מיונית עבה או רסק עגבניות.

הצבעים

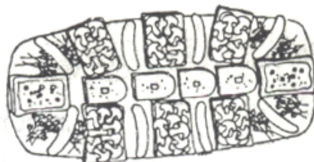
קודם כל, יש לבחור את הצבעים שישלטו במסיבה.
להלן כמה רעיונות בסיסיים בנושא הצבע:

- **האדום**: מתקבל על־ידי נקניקיות מורטֶדֶלָה אלתית (סלומון) מעושנת. נקניק, אבקת פפריקה על ביצה קשה או על גבינה צהובה או לבנה, רצועות של סלק אדום, צנוניות ורודות חתוכות לאורך דיסקיות של עגבניות.
- **השחור**: מתקבל על־ידי זיתים שחורים מגולענים, קוויאר שחור.
- **הצהוב**: מתקבל על־ידי חלמון של הביצה הקשה, ציפוי מיונית, נתחי גבינות גרויאר, צ׳סטר, גודה, חמאה, מרגרינה בקארי וכו׳.
- **הירוק**: מתקבל על־ידי עלי חסה, זיתים ירוקים, עשבי תיבול קצוצים, חמאה או מרגרינה עם בצלית קצוצה, לענת הדרקון, עלי נענע טריים וכתושים.
- **גוונים בכל צבעי הקשת**: מתקבלים על־ידי אנשובי, סרדינים, פלחי דג מלוח והקישוטים הנלווים אליהם. עליך רק להניח את הצבעים על ״כַּן הציירים״ ולתכנן את מראהו הנאה של המזנון.

הגשה על צלחות אישיות

אם תעדיפו צורת הגשה זו, יהיה עליכם להקפיד על כך שלא לגדוש את הצלחת.
ניתן למצוא כיום בשוק צלוחיות צבעוניות מנייר בהן תגישו את החטיפים.
אפשר לגוון את הצורות של ההגשה, לדוגמא: מניחים במרכז הצלחת 4 זקוסקי עיגולים, מקיפים אותם ב־4 חטיפים שצורתם מרובעת, מקשטים בפטרוסלינון קצוץ (לפי הציור מס׳ 1 בעמ׳ 39).





מגשים

אפשר להגיש את החטיפים במגשים עגולים או מלבניים, או במגשים שצורותיהם שונות. כדאי לשמור על סימטריה בהגשה, הן באשר צורת המגש והן בצורת הנחת תוכנו. באומרנו סימטריה, אנו מתכוונים לומר שאין לערב מלוח במתוק, ויש לשמור על אחידות והרמוניה בטעמים.

את החטיפים ממשפחת המלוחים, או הבשרים, אפשר לגוון על מגש אחד, כל המרבה בקישוט בעשבי תיבול בפטרוסלינון - הרי זה משובח.

ברישום מספר 2 — צורת הגשה של זקוסקי (ראה עמ׳ מס׳ 39) רישומים 3, 4, 5 — דרך הנחתם והצגתם.

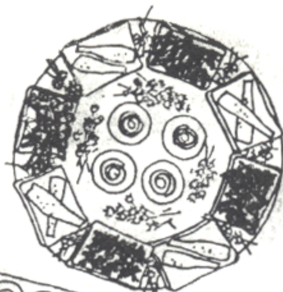
כרוב היערן (פורֵסְטְיֶה)

עשוי מכרוב ירוק או מכרוב אדום שקושט במקלות משופדים בחטיפים. כדאי לכסות כמעט כליל את הכרוב בחטיפים.

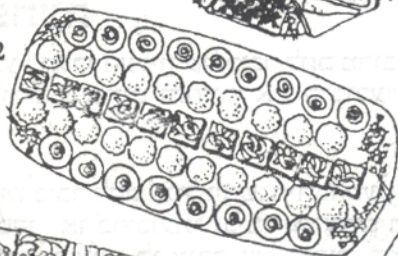
לחם מקושט

משתמשים בלחם צרפתי ומקיפים אותו בנייר אלומיניום. מסדרים את השיפודים בדיקור הלחם. בתהליך זהה להכנת שישליק.

1



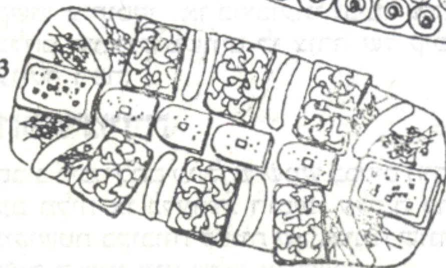
2



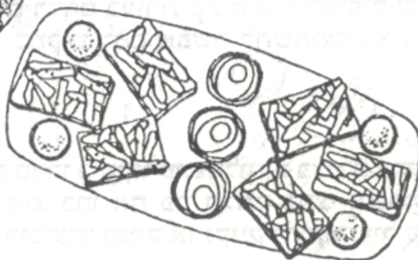
4



3



5





לחם הפתעה

חותכים כובע בחלקו העליון של כיכר לחם מרובע או עגול. הוציאו את תוכו ומלאו את הלחם החלול בכריכונים והחזירו את ה״כובע״ למקומו.

הקיפוד

כבסיס משמש כיכר לחם עגול ויבש. חיתכו מעט ממנו כדי לשוות לו צורה מאורכת. קשטו בזקוסקי או בריבועוני גבינה שנועצים בלחם בעזרת קיסמים. החטיפים שננעצו בלחם העגלגל משווים לו צורה של קיפוד. במקום לחם אפשר להשתמש באשכולית עגולה ויפה.

הפירמידה

סביב כיכר לחם עגול, שישמש כבסיס מוסווה סדרו ביסקוויטים מלוחים בצורת כריכונים עם מלית או בלעדיה. הוסיפו עליהם כריכונים. כסו את פני הלחם בחצי אשכולית מקושטת בקוביות קטנות של גבינות שונות, ריבועוני נקניק או נקניקיות קוקטייל קטנות. באם המזנון הוא חלבי או בשרי.

ידידי נא להסב אל השולחן

הגישו ברגע הנכון מתקן המכיל קרח, ובו מונחים שני בקבוקי משקה: ורמוט וודקה. את יין הפורט מגישים לחוד בטמפרטורת החדר, ויסקי או ג׳ין מגישים לחובבים משקאות אלה.

יין הפורט יערב לחֵך האורחים, את הורמוט לוגמים לאט לאט ומעט־מעט, כדי ליהנות מניחוחו.

את הוודקה בולעים בלגימה אחת... כך נוהגים. לאחר מכן מגיע תורם של הזאקוסקי, שאוכלים אותם בנגיסה אחת, או שתיים, בגלל צורתם. נוטלים אותם בידיים מן המגש, כי צורתם מיזערית.

מה יופיע על מזנון:

מניחים קודם כל את הזקוסקי והכריכונים הקטנים על מגשים כלי הגשה ארוכים או קעורים. מטילים לתוך קעריות נאות עוגיות מלוחות וריבועוני גבינה.

אחר מעמידים גביעים על המזנון: מלוּח, זיתים, פירות טוגנים (צ׳יפס), במבה, שיפוד וכו׳. מענין לעקוב אחר הצלחתם של החטיפים והטעמים השונים. יש מגשים המתרוקנים כהרף־עין ויש הנותרים עמוסים. צריך גם לתכנן את המזנון, לפי טיבם של המוזמנים. החטיפים הצבעוניים אומנם מעוררים תיאבון, אולם אלה המצופים במיונית או בציפוי אחר אינם חושפים עדיין את סוד תכולתם.

כדאי, למען הסדר הטוב והטעם הטוב, לציין ליד כל מגש את התכולה הבסיסית.





אל תשכחו את מפיות הנייר וכלי האוכל שישרתו את המוזמנים.

לבסוף, יש לחשוב על גולת הכותרת של המזנון: כרוב היערן (פורֶסְטְיֶה), לחם מקושט, "קיפוד" או "פירמידה".

סביב התקרובת המפוארת החגיגית והמקורית ביותר מסדרים את המגשים והקעריות בקו יורד. למשל, אין מעמידים קעריות של עוגיות מלוחות או קריקרים ליד לחם מקושט, פירמידה וקיפוד מפואר, כדי שקערית העוגיות לא תראה "כקרוב עני" של הפירמידה או כרוב היערן.

יש לשמור על איזון מסויים, על פיתוי, ועקרון ההפתעה. כדי שהתקרובת המקורית והמפוארת תשמור על מלוא תפארתה, יש להקפיד על כך שהשטח הריק יהלום אותה. מזנון עמוס לעיֵפָה, אפילו בכל טוב, לא ייראה מושך ואלגנטי כשם שמזנון דליל, ייראה דל. יש לקחת בחשבון את כל מה שנאמר עד כה כדי להצליח בהצגת החטיפים.

יש גם להקפיד על איזון וניגודים בסידור והגשה מקורי. למשל, כרוב בניגוד לפירמידה; או קיפוד, בניגוד ללחם מקושט. כדאי לכם לגוון את המגשים בצבעים ובברק, בהתאם לחטיפים.

עצה אחרונה: רצוי שלא להיקלע להרפתקה שבהכנת מזנון הרפתקני. להכין מזנון קונבנציונלי ולהשאר בתחום בטוח ומוכר. אפשר אולי, ליצור פינה אקסוטית אחת, אך מבלי שתהווה מרכיב עיקרי במסיבה ואז, אם לא תמצא חן או תצליח, לא תהווה לפחות כשלון.

מעוררי תיאבון



מעוררי תיאבון



מעוררי תיאבון המומלצים והמקובלים

- צלחת פירות
- זיתים שחורים, ירוקים, ממולאים
- אגוזי־אדמה קלויים
- אגוזים
- צימוקים
- אגוזים מלוחים
- שקדים
- תמרים
- בוטנים מלוחים
- תאנים מיובשות
- עוגיות מלוחות
- ריבועוני גבינה
- פלחי נקניק
- צ׳יפס (בטעם פפריקה, קארי וכו׳) או חטיפים אחרים, כגון: במבה, ביסלי וכדומה
- נקניקיות צ׳פולאטה
- נקניקיות יבשות קטנות
- נקניקיות קוקטייל קטנות
- מקלונים מלוחים
- עוגיות גבינה, או כמון
- עוגיות זנגביל

כיצד להוסיף נופך אישי למעוררי תיאבון

קל למדי להכין בבית אגוזים, גרעינים קלויים, טוגנים או גנוקי (מעדן איטלקי ראה מתכון עמ׳ 46). אפשר גם להוסיף נופך אישי למוצרים תעשייתיים הנמכרים ברשתות השיווק.

גרעינים שקדים ואגוזים קלויים (פיצוחים שונים)

מניחים את הפיצוחים הקלופים על משטח קלייה. יוצקים עליהם שמן, בכמות המספיקה כדי לשמן את הפיצוחים. זורים מלח בנדיבות. קולים בתנור חם, תוך הנעה בעזרת מזלג.

צ׳יפס (טוגנים)

מקלפים תפוחי־אדמה וחותכים אותם לדיסקיות עדינות (במכונה או בפומפיה מיוחדת). מטגנים כארבע דקות בשמן עמוק ולוהט. ממליחים.

צ׳יפס (טוגנים) בפפריקה

מכינים צ׳יפס לפי המתכון הקודם. לאחר הטיגון מגלגלים בפפריקה.

גפרורונים

מקלפים תפוחי־אדמה וחותכים אותם בצורות גפרורים קטנים. מטגנים בשמן עמוק במשך כחמש דקות. לאחר הטיגון והסינון משמן, זורים על הגפרורונים מלח או פפריקה.

גנוקי (מעדן איטלקי)

החומרים הדרושים:

★ 100 גרם חמאה
★ 1/4 ליטר מים
★ 150 גרם קמח
★ 5 ביצים
★ מלח
★ פלפל
★ אגוז מוסקט מגורר
★ 60 גרם גבינה צהובה

אופן ההכנה: ממיסים את החמאה במים על אש קטנה./ עם תחילת הרתיחה מורידים את הכלי מהאש ומוסיפים את הקמח./ מיבשים על אש קטנה במשך כשתי דקות./ מוסיפים לבצק את הביצים השלמות אחת־אחת./ טורפים היטב./ הבצק המתקבל צריך ליזול מכף העץ, אך אסור שיהיה נוזלי מדי./ לאחר קרור קל, מצרפים את הגבינה המגוררת, מוסיפים מלח, פלפל ואגוז מוסקט.
מניחים את הבצק במסננת בעלת חורים גסים ומסננים מעל מחבת שבו שמן לוהט. גודלם של הגנוקי לא יעלה מעל שלושה ס״מ, וקוטרם של חורי המסננת יהיה כארבעה מ״מ. רצוי שהחורים יהיו רחוקים האחד מהשני, כדי לצור בצקיות נפרדות ולמנוע את התאחדות הבצק בתוך המחבת.

כדורי גבינה אפויים



החומרים הדרושים:

★ 100 גרם גבינה צהובה מגוררת
★ 100 גרם קמח
★ 100 גרם חמאה
★ מלח
★ פלפל

אופן ההכנה: לשים את כל המרכיבים עד שמקבלים בצק יציב./ ממליחים ומפלפלים./ מקמחים את הידיים ומעצבים כדורונים./ לאחר מכן מרדדים את הכדורונים ומסדרים אותם על משטח משומן ואופים בתנור חם.
לאחר האפיה דוקרים כל כדורון במקלון הגשה (קיסם).

שיפודים קטנים

החומרים הדרושים:

★ 12 נקניקיות קוקטייל
★ 12 בצלצלים
★ 3 מלפפונים כבושים (בחומץ)

אופן ההכנה: חותכים את המלפפונים לפרוסות בעובי בינוני./ משחילים את הפרוסות על מקלונים./ משחילים ביניהן נקניקיות שבושלו תחילה ואת הבצלצלים.

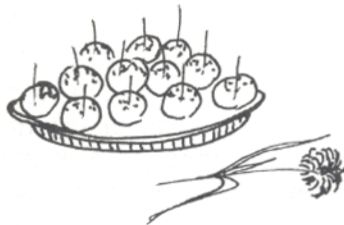


כדורוני רוקפור

החומרים הדרושים:

★ 200 גרם גבינה רוקפור
★ 200 גרם חמאה
★ שקדים קלויים ומגוררים

אופן ההכנה: מערבבים היטב את הרוקפור עם החמאה./ מעמידים במקרר עד שהבצק מתקשה./ מעצבים ביד כדורונים מן הבצק./ מגלגלים את הכדורונים בשקדים המגוררים./ מגישים את הכדורונים כשהם דקורים על מקלוני הגשה.
אם התרכובת נראית לכם חריפה מדי, תוכלו לעדן את טעמה ע״י תוספת גבינה לבנה שמנה.



מיני תפיחות

החומרים הדרושים:

★ 4 חלבוני ביצים
★ 200 גרם גבינת פרמזאן מגוררת
★ מלח
★ פלפל
★ אגוז מוסקט מגורר
★ פירורי לחם

אופן ההכנה: מקציפים את החלבונים לקצף יציב./ מצרפים מעט מעט את הגבינה./ מוסיפים מלח, פלפל ואגוז מוסקט./ מעצבים בכפית כדורונים מן הבצק, מגלגלים אותם בפירורי לחם.
יש להקפיד על כך שלא ימעכו./ מטגנים בשמן חם, תמתינו עד שיזהיבו מכל צדיהם. מגישים את הכדורונים כשהם דקורים על מקלונים.

"נקניקוני" גבינה

החומרים הדרושים:

★ 100 גרם גבינת אמנטאל (עמק טל) מגוררת
★ 2 ביצים
★ 2 כוסות גדושות מחית תפוחי־אדמה
★ מלח
★ פלפל
★ מעט שמן

אופן ההכנה: מערבבים היטב את כל המרכיבים, ומתבלים לפי טעם./ מקמחים את הידיים ומעצבים מן הבצק צורת נקניקונים./ מזהיבים במחבת במעט שמן./ מגישים את הנקניקונים כשהם דקורים על מקלונים.

מיני סופגניות

החומרים הדרושים:

★ 100 גרם גבינת קצ׳קבל מגוררת
★ 250 גרם חלב
★ 125 גרם קמח
★ 60 גרם חמאה
★ 2 ביצים
★ מלח
★ פלפל

אופן ההכנה: מרתיחים את החלב עם החמאה./ לאחר שהחמאה נמסה, מוסיפים עליה את הקמח וממשיכים לבחוש על האש.
לאחר שהבצק נפרד מדפנות הסיר, מורידים מהאש ומעמידים לצינון./ מצרפים את הביצים אחת־אחת, ולאחר מכן את הגבינה./ מתבלים במלח ובפלפל./ מטילים בעזרת כפית כדורים קטנים בגודל של גולות לתוך שמן חם ומטגנים./ מגישים דקורים על מקלונים.

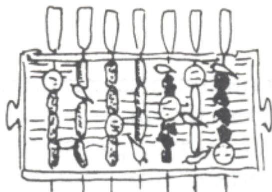
כדורים עם פומפרניקל

החומרים הדרושים:
★ 150 גרם גבינה לבנה
★ 150 גרם גבינת רוקפור
★ 1 כף פרטוסלינון קצוץ
★ 2 פרוסות דקות של לחם פומפרניקל מגורר
★ מלח
★ פלפל

אופן ההכנה: מערבבים את הרוקפור בגבינה לבנה./ מוסיפים פטרוסלינון קצוץ ובודקים את התיבול./ מעצבים כדורונים בגודל אגוז ומשווים לו צורה מאורכת./ מגלגלים את הכדורונים בתוך פרורי לחם פומפרניקל./ מגישים על מקלונים.

שיפודים קטנים





ניתן להכין שיפודונים קטנים ללא מאמץ מיוחד, שכל אחד מהם הוא חטיף בפני עצמו, תקועים על חצאי אשכוליות, או מסודרים על מגש.

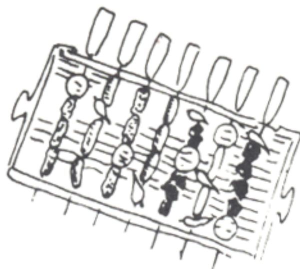
שיפודי נקניקיות

משחילים על מקלון לסרוגין, נקניקיה, בצלצל קטן לבן ודיסקית של מלפפון חמוץ.

שיפודי עוף באננס

חותכים חזה עוף מבושל לקוביות קטנות וחותכים את האננס לפרוסות. משחילים על שיפודים קטנים את המרכיבים: עוף, אננס וכו׳ לסרוגין.





שיפודי זיתים, סלמי ופלפל ירוק

חותכים את הסלמי לדיסקיות קטנות ועבות כלשהן. חותכים רצועות רחבות של פלפל ירוק וזיתים שחורים מגולענים. משחילים לפי סדר: סלמי, פלפל וזית עד לכיסוי המקלון.

שיפודי נקניקי קבנוס ומלפפון חמוץ

חותכים את הנקניק לקוביות די עבות ומשחילים לסרוגין עם המלפפון.

שיפודונים מגבעולי סלרי וגבינה צהובה

משחילים גבעולי סלרי, מנוקים וחתוכים למקלות, ביניהם ריבועוני גבינה צהובה קשה - לפי בחירתכם.

שיפודוני בשר וזיתים ממולאים

משחילים ריבועוני בשר : עגל, בקר, הודו, עם זיתים ממולאים.

שיפודוני אנשובי

משחילים גלילי אנשובי על שיפודים קטנים ובינידהם זיתים שחורים מגולענים.

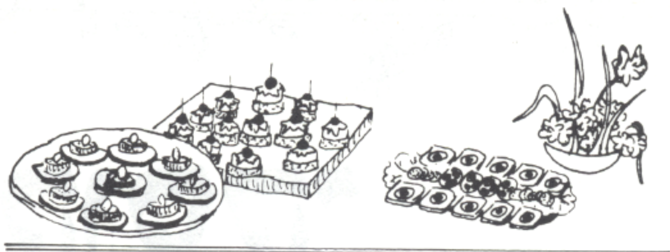
שיפודונים מירקות

משחילים ירקות שונים : עגבניות, בצלצלים כבושים, דיסקיות מלפפון חמוץ, פטריות מבושלות וקוביות פלפל ירוק, או אדום או גמבה.

זקוסקי



זקוסקי



פירוש המילה ברוסית ״נגיסה קטנה״.
זקוסקי הם, איפוא, כל אותם המטעמים הקטנים, שאפשר לבלוע אותם בנגיסה קטנה אחת או שתיים, אף שלוש ״לפני״ או ״אחרי״ משקה כלשהו. בארצות מזרח־אירופה הקרות המשקה הוא הוודקה.
ברוסיה ננגסים הזקוסקי בעמידה בחדר האורחים ליד מעֵין כוננית מיוחדת, עמוסה צלוחיות או מגשונים, בלווית כוסית ערֵבה לחֵך מבלי שיפגמו בתיאבון של האורחים. הנגיסות של הכריכונים הקלויים והפיקנטיים משמשים כמתאבנים. אדרבה, טעימתם מבטיחה מצב־רוח טוב והנאה מהארוחה.

זקוסקי עם ביצים



זקוסקי עם ביצים טרופות*

מכינים דיסקיות של לחם קלוי. מורחים אותן בחמאת עגבניות. (ראה מתכון עמ׳ 26). מניחים על כל פרוסה, בצורת כיפה, מעט של ביצה טרופה שטוגנה. מקשטים כל פרוסה ברצועות חלבון של ביצה קשה.

זקוסקי עם ביצים טרופות בגבינה צהובה

מורחים חמאת עגבניות (ראה מתכון עמ׳ 26) על פרוסות קטנות של לחם קלוי. מכינים ביצים טרופות. לאחר שהתערובת מתחילה להתקשות, זורים עליה מעט גבינה צהובה מגוררת ומערבבים.

מניחים על כל טוסט קורט מן הביצים ומסדרים בצורת כיפה. מקשטים כל פרוסה ברצועה של חלבון קשה.

* ביצה טרופה - שטוגנה ע״י ערבובה במחבט (ביצה מבולבלת).

זקוסקי עם ביצים טרופות ומלפפונים כבושים

חותכים מלפפונים כבושים לריבועים קטנים. לאחר שטרפתם את הביצים, מוסיפים עליהן את המלפפונים ומערבבים. מורחים חמאה על פרוסות קטנות של לחם קלוי. מסדרים את הביצים בצורת כיפה על כל טוסט. מקשטים ברצועות של חלבון ביצה קשה.

זקוסקי עם ביצים טרופות ונתחי סלמי

מורחים משולשים קטנים של לחם קלוי במרגרינת עגבניות. חותכים את פרוסות הסלמי לריבועונים קטנים. מכינים תחילה את הביצים הטרופות ומטילים לתוכן את נתחי הסלמי. מערבבים ומניחים על כל משולש קורט ביצה טרופה.

זקוסקי עם ביצים טרופות עם פטריות ובצל מטוגן

מזהיבים בצל קצוץ וכמה פרוסות של פטריות. מוסיפים מלח ופלפל. מכינים ביצים טרופות, ולאחר שהן כמעט מוכנות מוסיפים עליהן את הבצל והפטריות. ממשיכים לערבב במשך דקה על האש.

מורחים ריבועוני לחם קלוי בחמאת חרדל (ראה עמ׳ 27). מסדרים את הביצים הטרופות בצורת כיפה. מקשטים בפרוסת פטריה וקורט של פטרוסלינון קצוץ.



זקוסקי עם בשר עוף

מורחים לחם קלוי במרגרינת לימונים (ראה מתכון בעמ׳ 24). מניחים על כל פרוסה נתח עוף מבושל. מכסים במיונית. מקשטים את מרכזן בפרוסת עגבניה וזורים עליו מעט פטרוסלינון קצוץ.

זקוסקי עם עוף, שקדים וצימוקים

מורחים ריבועי לחם קלוי במיונית, מקשטים בגבעול של פטרוסלינון קטן. מניחים עליו נתח חזה עוף או הודו מבושל. זורים על הכריכון שקדים מגוררים וצימוקים. בעזרת מזרק מקשטים במיונית מתובלת במיץ תפוזים.

זקוסקי עם עוף ועם סלרי לבן

מורחים טוסט במרגרינה. מניחים על כל פרוסה נתח בשר עוף מבושל או חזה עוף (מגריל) ומעט סלרי לבן מגורר. מצפים במיונית. זורים חלמון ביצה קשה שנמעך במזרק. מתבלים בפפריקה או בקארי.

זקוסקי עם דגים



זקוסקי עם סרדינים

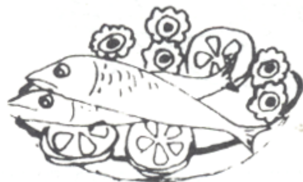
מורחים חמאת חרדל (ראה עמ׳ 27) על משולשונים של לחם קלוי. מניחים על כל חצי משולשון סרדין. על החצי השני של המשולש זורים חלמוני ביצה קשה מגוררים דק במיונית. מקשטים בעשבי תיבול קצוצים.

זקוסקי עם סרדינים קצוצים

מורחים בעדינות חמאת לימונים (ראה מתכון עמ׳ 24) על דיסקיות של לחם קלוי. מניחים על כל טוסט שכבה של סרדינים קצוצים מעורבים עם מעט רסק עגבניות בעובי של כחמישה מ״מ. מקשטים ברצועה של פלפל אדום.

זקוסקי עם טונה

מורחים טוסט בחמאת פפריקה. (ראה מתכון עמ׳ 27) מניחים על כל פרוסה שכבה עבה למדי (6-7 מ״מ) של טונה (מקופסה), מעוכה במזלג עם מיונית. מקשטים כל זקוסקי בחלמון של ביצה קשה, מגורר ומעורב במעט מיונית.



זקוסקי עם טונה ועגבניה

מורחים משולשונים של לחם קלוי בחמאת לימונים. (ראה מתכון עמ׳ 24) מניחים על כל משולש שכבה עבה (6-7 מ״מ) של טונה מעוכה ומעורבת במעט רסק עגבניות. מקשטים במרכז בדיסקית של חלבון ביצה קשה.

זקוסקי עם סלמון (אילתית)

מורחים על דיסקיות של לחם קלוי, חמאת עגבניות (ראה עמ׳ 26). מסדרים בצורת כיפה דג סלמון מעוך ומעורב בחמוצים עם מעט מיונית. מקשטים במרכז בזית שחור מגולען.

זקוסקי עם אנשובי

מניחים רצועת אנשובי על טוסט מרוּחַ בחמאת אנשובי (ראה עמ׳ 23). מסדרים אותה באלכסון. בצד אחד של רצועת האנשובי, זורים חלמון ביצה קשה מעוך במסננת עדינה, בצידה האחר מפזרים פטרוסלינון קצוץ. מקשטים את מרכז הטוסט בנתח של מלפפון חמוץ קטן.



זקוסקי עם ירקות

זקוסקי עם שעועית

מורחים רוטב טרטר (ראה מתכון בעמ׳ 31) על טוסטים קטנים. מניחים על כל זקוסקי ארבעה פולֵי שעועית (שבושלו לפני כן במים ומלח). זורים עליהם פטרוסלינון קצוץ.

זקוסקי עם גזר מרוסק

מורחים חמאת עגבניות על משולשונים של לחם קלוי. מניחים על גבי כל טוסט בצורת כיפה, גזר מרוסק מעורב במיונית של פטרוסלינון (ראה עמ׳ 31). מקשטים את מרכז הכיפה בדיסקית של צנונית.

זקוסקי עם עגבניות וחסה

מורחים חמאת פטרוסלינון על הטוסטים הקטנים. מניחים על כל פרוסה עלה מליבת החסה. מניחים עליו דיסקית של עגבניה קטנה או רבע פרוסה של עגבניה גדולה. באמצע העגבניה מטילים נקודת מיונית לקישוט.

זקוסקי עם פטריות מס׳ 1

מורחים בעדינות חמאה על עיגולים של בצק קלוי. מניחים כל טוסט, בצורת כיפה, פטריות מבושלות וקצוצות עם מעט מיונית מעורבת בעגבניה.



זקוסקי עם פטריות מס׳ 2

חותכים את הפטריות לפרוסות עדינות. משרים אותן בתחמיץ העשוי תערובת של שמן, לימון, מלח, פלפל ופטרוסלינון קצוץ. מורחים חמאה טריה על הטוסט ומניחים רצועת פטריה על כל פרוסה.

זקוסקי עם פטריות בשמיר

חותכים פטריות לפרוסות. מניחים את הפרוסות בקערית עמוקה. מתבלים. מוסיפים זילוף לימון, קמצוץ סוכר, כפית שמנת, עשבי תיבול ושמיר קצוץ. מערבבים היטב ומניחים לזמן מה. מורחים את התערובת על טוסטים מרוחים בחמאה.

זקוסקי עם קישואים

מבשלים קישוא שלם, לא מקולף במים עם מעט מלח. לאחר הבישול מניחים לקישוא להתקרר וחותכים אותו לפרוסות. מערבבים את הפרוסות במיונית. מזליפים זילוף לימון, מפזרים מעט פלפל שחור מעל לכל פרוסה. מערבבים את הסלט. מורחים חמאה על טוסטים ומניחים מעט מהסלט על כל טוסט.

זקוסקי עם כרוב אדום

קוצצים כרוב אדום חי ומשרים אותו בתחמיץ (מערבבים היטב: 2 כפות שמן, כף חומץ הדרים או מיץ לימון, כפית מלח, פלפל). מניחים את הכרוב על הטוסט מרוח בחמאה.

זקוסקי בחרשפים

משרים בתחמיץ (עפ״י המתכון - כרוב אדום) את חלקו העליון של החרשף כולל הליבה. מורחים בעדינות חמאה על דיסקיות לחם קלוי. מניחים פרוסה דקה של החרשף מהליבה על הלחם. זורים עליה ביצה קשה קצוצה ומקשטים בפטרוסלינון קצוץ.

זקוסקי עם בשרים ונקניקים



זקוסקי עם אומצה אמריקנית טחונה

החומרים הדרושים להכנת אומצה אמריקנית:

- ★ 100 גרם בשר פילה טחון (בקר)
- ★ מלח
- ★ פלפל
- ★ חלמון ביצה
- ★ בצלצל
- ★ חרדל מתובל
- ★ צלפים ורוטב אנגלי

אופן ההכנה: מערבבים את הבשר, החלמון, הבצלצל הקצוץ דק ואת הצלפים, לתערובת אחידה. מוסיפים מלח, פלפל וחרדל לפי טעם. מגישים עם רוטב אנגלי.

אופן הכנת הזקוסקי: מורחים לחם קלוי במרגרינה. מניחים על הלחם בצורת כיפה מעט מן האומצה האמריקנית. מקשטים במלפפון כבוש וצלפים.



זקוסקי עם צלי בקר

מורחים מרגרינת חזרת (ראה מתכון בעמ׳ 28) על לחם קלוי. מניחים על כל טוסט פרוסת צלי קטנה, מסודרת בצורה נאה.

זקוסקי עם בשר עגל

טוחנים עגל מבושל. מערבבים אותו עם מעט מיונית בלימון (ראה עמ׳ 32). מניחים על לחם קלוי מעט מהתערובת בצורת כיפה. מקשטים עם פטריה קטנה.

זקוסקי עם בשר כבש (מן הירך)

קוצצים גס, בשר מבושל. מורחים מרגרינת שום (ראה עמ׳ 22) על משולשני לחם קלוי. מניחים על כל משולשון מעט בשר בצורת כיפה. מקשטים ברוטב שום, ירוק או טרטר

זקוסקי עם נקניק הודו

מירחו משולשוני לחם קלוי במרגרינת עגבניות (ראה עמ׳ 26). מניחים פרוסת נקניק בעובי של כ — 3 מ״מ. מכסים כל זקוסקי בשכבת מיונית. זורים מעליה מעט חלמון ביצה קשה מעוך ומעורב עם פטרוסלינון.

זקוסקי עם נקניק מעושן

קוצצים את הנקניק. מערבבים עם חלמוני־ביצה קשה מעורבים במיונית עגבניות (ראה עמ׳ 31). מורחים במרגרינת חרדל (ראה מתכון עמ׳ 27) דסקיות לחם קלוי. מניחים עליהם את התערובת. מקשטים את זקוסקי בפרוסת נקניק.

זקוסקי עם נקניק ברוטב מוסלין

קוצצים דק את הנקניק, מערבבים אותו ברוטב מוסלין. מורחים במרגרינת חרדל דיסקיות לחם קלוי. מניחים עליהן את התערובת. מקשטים בעשבי תיבול קצוצים.

זקוסקי עם ממרח כבד

מורחים על ריבועונים של לחם קלוי במרגרינת סלרי (ראה מתכון בעמ׳ 23). מניחים על כל ריבועון מימרח כבד ומכסים את משטח הטוסט בעובי 5 מ״מ. מקשטים במחצית זית שחור.



זקוסקי עם נקניקיות קוקטייל

1. מניחים נקניקיות קוקטייל על ריבועוני לחם קלוי, או דיסקיות לחם קלוי מרוחים במרגרינת־פפריקה (ראה עמ׳27), או מרגרינת חרדל (ראה עמ׳27). מקשטים בפטרוסלינון קצוץ, פרוסת מלפפון חמוץ או טבעת בצל. (רצוי להקפיד שגודלו של ריבוען לחם יהיה כגודל הנקניקיה).
2. עושים חֶתֶך בסכין חדה על משטח נקניקיות־הקוקטייל וממלאים את פיתחן במעט חרדל. מניחים את נקניקית־הקוקטייל על ריבועוני לחם קלוי או בדיסקיות לחם קלוי, המרוחים במרגרינת פפריקה (ראה עמ׳ 27). מקשטים כמו במתכון הקודם.

זקוסקי עם לשון

1. מורחים דיסקיות לחם קלוי במרגרינת צלפים (ראה עמ׳ 23). מניחים עליהם בצורת כיפה, לשון מבושלת, קצוצה ומעורבת ברוטב טרטר(ראה עמ׳ 31) . מקשטים את מרכז הזקוסקי בדיסקית גדולה של מלפפון קצוץ.
2. מורחים מרגרינה על טוסט. מניחים על כל פרוסה עלה חסה צעיר ודיסקית של מלפפון חמוץ. מוסיפים פרוסת לשון דקה. מקשטים ברצועת עגבניה, מעט ביצה קשה קצוצה ובנקודת מיונית.

זקוסקי עם מורטדלה

מורחים במרגרינת מלח סלרי (ראה עמ׳ 23) על הטוסט. מניחים עליו שכבת כרוב כבוש בעובי של כ־6 מ״מ. מקשטים בפרוסת מורטדלה.

זקוסקי עם גבינות

זקוסקי בגבינת רוקפור

מורחים בחמאת חרדל (ראה עמ׳ 27) על טוסטים קטנים ומכסים אותם בשכבה עבה של גבינת רוקפור.

זקוסקי עם גבינת רוקפור ופירות משומרים

מורחים בחמאת חרדל על פרוסות של לחם קלוי. מכסים בתערובת של גבינת רוקפור ופירות מיובשים.

זקוסקי עם גבינת רוקפור ועם בצלית

מערבבים גבינת רוקפור עם בצלית קצוצה עד דק. מורחים את התערובת על לחם קלוי מרוח בחמאה.

זקוסקי עם רוקפור ועם קליפת תפוזים

מערבבים קליפת תפוזים מגוררת עם גבינת רוקפור. מורחים פרוסות קטנות של לחם קלוי בחמאת חרדל... מעצבים את הגבינה בצורת כיפה על הפרוסות.

זקוסקי עם גבינת רוקפור ואגוזים מעוכים גס

מורחים משולשוני לחם קלוי או מטוגן בחמאת חרדל. מערבבים אגוזים שנמעכו גס על גבינת רוקפור ומעצבים תֵל על כל משולשון. מקשטים במחצית אגוז.

זקוסקי עם גבינת רוקפור ואגוזים קטנים

כותשים אגוזים קטנים קלויים לאבקה. מערבבים את אבקת האגוזים בגבינת־רוקפור. מורחים תערובת זו על טוסטים קטנים ומקשטים באגוזים.

זקוסקי עם גבינת גרויאר (גבינה צהובה חריפה)

מורחים חמאת חרדל או חמאת פפריקה על ריבועוני לחם קלוי. מניחים על כל ריבועון פרוסת גבינה גרויאר שתכסה את כולו. מקשטים במרכז בקמצוץ רסק עגבניות.

זקוסקי עם נקניק יבש

מורחים מרגרינת חרדל על דיסקיות לחם קלוי. מניחים פרוסת נקניק יבש בעובי 5 מ״מ ובקוטר של דיסקית הלחם. במזרק מקשטים במרכז ברצועה עם רסק עגבניות.

זקוסקי עם נקניק שום

מורחים במרגרינת שום (ראה מתכון בעמ׳ 22) על דיסקיות לחם קלוי. מניחים על כל טוסט פרוסת נקניק שום בעובי של 5 מ״מ, וקוטר זהה לזה של הטוסט. מקשטים במרכז בדיסקית של מלפפון חמוץ, ובטבור דיסקית המלפפון הטילו בעזרת מזרק מעט מיונית.

זקוסקי עם נקניק הונגרי

מורחים במרגרינת חרדל על טוסט. מניחים עליו פרוסת נקניק הונגרי, בעל טעם מיוחד. מקשטים בפרוסת מלפפון חמוץ.

זקוסקי עם גבינת קממברט

מורחים בחמאת חרדל על פרוסות קטנות של לחם קלוי. מניחים עליהן נתחים עבים של קממברט. מקשטים בפרוסה של מלפפון חמוץ.



זקוסקי עם גבינת צ׳סטר

מורחים ביד נדיבה חמאת פפריקה על פרוסות לחם קלוי או מטוגן (רצוי עגולות). מניחים עליהן בצורת כיפה, גבינת צ׳סטר מעורבת בכמות זהה של חמאת פפריקה. מקשטים במרכז בצלף.
אפשר לגוון סוג זה של זקוסקי ולהשתמש במקום בחמאת פפריקה, בחמאת סרדינים, חמאת צלפים או רטבי מיונית.

זקוסקי עם גבינה לבנה ועם ויסקי

מערבבים מעט רוטב קטשופ בגבינה לבנה רק על מנת לקבל צבע ורדרד רך. מוסיפים קמצוץ מלח ופלפל וזילוף של ויסקי. מטילים את התערובת הטעימה בצורת כיפה על דיסקיות של לחם קלוי. מקשטים בטבעת גמבה.

זקוסקי עם גבינה לבנה ובצל ירוק

מערבבים גבינה לבנה עם בצל ירוק קצוץ, ממליחים ומפלפלים מעט. מורחים ברוחב לב חמאת־פטרוסלינון (ראה עמ׳ 22) על פרוסות עגולות של לחם קלוי או מטוגן ומניחים עליהן בצורה נאה את תערובת הגבינה והבצל.



זקוסקי עם גבינה לבנה וחזרת

מערבבים גבינה לבנה רכה שמנה, במעט חזרת, מלח, ופלפל. מניחים את התערובת בשכבה שעוביָה כ־4 מ״מ על טוסטים. מקשטים במחצית הזית (ירוק).

זקוסקי עם גבינה לבנה ואגוזים מעוכים

מערבבים אגוזים מעוכים גס בגבינה לבנה. מוסיפים קמצוץ של מלח ופלפל, מטילים את הקרם בצורת כיפות קטנות על פרוסות של לחם קלוי מרוח בחמאת לימונים (ראה עמ׳ 24). מקשטים כל פרוסה ברבע אגוז.

זקוסקי עם גבינה לבנה ובצלית

מערבבים גבינה לבנה במעט בצלית קצוצה ; מלח, פלפל, קמצוץ פפריקה. מניחים את התערובת הזאת בצורה כיפה על עיגולים של לחם קלוי. מקשטים בדיסקית של צנונית.



זקוסקי עם גבינה לבנה ועגבניה

מערבבים עגבניה קלופה, מגולענת ומרוסקת בגבינה לבנה. מוסיפים מלח ופלפל. מניחים על הטוסט בצורת כיפה. מקשטים במעט פטרוסלינון קצוץ.

זקוסקי עם גבינה לבנה וביצים קשות קצוצות

מגררים, בעדינות ביצים קשות, מערבבים את מחית הביצים בגבינה לבנה. מוסיפים קמצוץ מלח ומפלפלים. מניחים בצורת כיפה על עיגולי טוסט. מקשטים כל זקוסקי בדיסקית של צנונית.

זקוסקי עם גבינה לבנה ועם אנשובי

מערבבים גבינה לבנה עם נתחי אנשובי מעוכים למחית וקמצוץ פלפל. מניחים את התערובת בצורת כיפה על הטוסטים. מקשטים בצלפים.
אפשרי גם להשתמש במימרח אנשובי משפופרת.

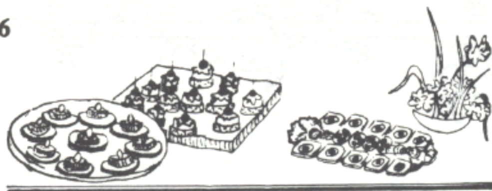
זקוסקי עם גבינה לבנה ועם שקדים קלויים

מערבבים שקדים קלויים ומעוכים גס בגבינה לבנה (שאינה רכה), בתוספת מעט של מלח ופלפל. מניחים על גבי דיסקיות של לחם קלוי, בצורת כיפה. מקשטים כל פרוסה במחצית שקד קלוי.
אפשר לגוון מתכוני הגבינה ולהוסיף להם כיד הדמיון הטובה עליך.

כריכונים




כריכונים עם ביצים



מורחים שכבת מיונית עבה על הכריכון. זורים מעל לשכבה זו ביצה קשה מגוררת. מקשטים במרכז בקמצוץ פטרוסלינון קצוץ.

כריכונים עם ביצים טרופות

מורחים חמאת־חרדל על הכריכונים, מניחים עליהם שכבה גדושה של ביצים טרופות. מקשטים בשמיר או פטרוסלינון קצוץ.

כריכונים עם ביצים טרופות ועם נתחי אווז מעושן

מורחים מרגרינת שום על פרוסות לחם. מניחים שכבה עבה של ביצים טרופות מעורבות בנתחי אווז מעושן מוזהב במרגרינה. מקשטים כל כריך בעיגולי בצל מוזהבים.

כריכונים עם ביצים טרופות ופטריות מוזהבות

מורחים את הכריך בחמאת חרדל. מניחים עליהם שכבה עבה של ביצים טרופות מעורבות בפרוסות של פטריות מוזהבות שטוּגנו בחמאה. מקשטים את מרכזו של כריך בראש פטריה שאף היא מוזהבת בחמאה.

כריכונים עם עוף

מורחים במרגרינת עגבניות (ראה עמ׳ **26**) על כריכון. מניחים נתח בשר עוף מבושל ומתובל לפי הטעם. מצפים בשכבת מיונית עגבניות. מקשטים בפטרוסלינון קצוץ.

כריכונים עם בשר אווז

מורחים מרגרינת חרדל (ראה מתכון בעמ׳ **27**) על הכריכונים. מערבבים מימרח אווז (פטה) עם מעט קוניאק. אפשר להניח אותו בצורה נאה בהזרקה. מקשטים בריבת אוכמניות.

כריכונים עם בשר עוף

מניחים על כריכון לא מרוּחַ כיפה של חזה עוף מבושל, קצוץ ומעורב במיונית. מקשטים בשקדים קלויים מגוררים ומעליהם צ׳יפס.

כריכונים עם דגים



כריכונים עם טונה

מורחים חמאת לימון (ראה עמ׳ **24**) אל הכריכון. מניחים על כל כריכון נתח של טונה. מצפים בשכבה דקה של מיונית, במרכז מניחים רצועה של פלפל אדום או ירוק.

כריכונים עם דג כבוש בתחמיץ

מורחים חמאת חרדל על הכריכון. מניחים עליו מחצית דג מלוח כבוש בחומץ. מקשטים בעיגולים של בצל המלווים את הדג.

כריכונים עם אילתית (סלמון) קצוצה

מורחים חמאת לימונים על כריכון. מניחים אילתית (מקופסה) קצוצה ומתובלת. מקשטים במרכז בנקודת קטשופ (אצלנו מצוי, על-פי רוב, בדוכני המכירה דג ורוד אחר, שהוא חיקוי לאילתית אמיתית, אבל ראוי בהחלט לטעימה).

כריכונים בסלט דגים

מורחים חמאת לימונים על הכריכון. מכינים תערובת של שיירי דג מבושל במיונית. מקשטים בפטרוסלינון קצוץ.

כריכונים עם אנשובי

1. מורחים חמאת אנשובי על הכריכון. מקשטים בשלושה נתחים של אנשובי. מניחים מכל צד מעט פטרוסלינון קצוץ.
2. מורחים חמאת אנשובי (ראה עמ' 23) על כריכון עגול. מניחים על כל כריכון שני אנשובי מוצלבים. מקשטים את המרווח הראשון בצלב עם חלמון ביצה קשה מעוך ואת המרווח השני - בצלב קוויאר אדום. מרווח נוסף ממלאים בפטרוסלינון קצוץ ואת המרווח הרביעי בקוויאר שחור.

כריכונים בקוויאר

מורחים חמאה על הכריכונים. מניחים עליהם שכבת קוויאר, וזילוף מיץ לימון. מקשטים במרכז בדיסקית לימון.

כריכונים עם סרדינים קצוצים

מורחים חמאת לימונים על כריכונים. מניחים על כל כריכון שכבה של סרדינים קצוצים ומעורבים במעט רסק עגבניות בעובי כ־6 מ"מ. מקשטים במרכז בפרורי חלבון של ביצה קשה.

כריכונים עם נתחי סרדינים

מורחים חמאת חרדל (ראה מתכון עמ' 27) על הכריכונים. מניחים על כל כריכון שני חצאי סרדינים. מקשטים סביב הדג בחמאת לימונים במזרק או שקית זילוף.

כריכונים עם ירקות



כריכונים עם חסה

מורחים חמאת פטרוסלינון (ראה עמ' 22) על הכריכון. מניחים על כל כריכון שני עלים קטנים ורכים של ליבת חסה. מקשטים במרכז בפרוסת עגבניה קטנה.

כריכונים עם סלרי

מורחים חמאת מלח סלרי (ראה מתכון עמ׳ **23**) על הכריכונים. מניחים על כריכון, בצורת כיפה, סלרי מגורר ומעורב במיונית. מקשטים במרכז בפרוסת חלמון של ביצה קשה, קצוץ או מגורר.

כריכונים עם פלפלים

מורחים חמאת חרדל (ראה עמ׳ **27**) על הכריכונים. מניחים שתי פרוסות של פלפל מבושל או משומר חתוך לרצועות. רצוי להשתמש בשני צבעים - רצועת פלפל אדום ורצועת פלפל ירוק.

כריכונים עם בצלים

מורחים חמאת חרדל (ראה עמ׳ **27**) על הכריכון. מניחים על הכריכונים שכבה עבה של עיגולי בצלים, שהושחמו קודם לכן בחמאה. זורים עליהם פטרוסלינון קצוץ דק.

כריכונים עם חרשף

מורחים שכבת חמאת־חרדל (ראה עמ׳ 27) על כריכון. מניחים על כל כריכון ליבּה של חרשף מבושל. מצפּים במיונית. זורים על הכריכונים חלמון ביצה קשה מגוררת דק. מקשטים במרכז בפטרוסלינון קצוץ.

כריכונים עם סלרי לבן

מורחים מעט חמאה על כריכונים עגולים. מניחים בצורת כיפה רוטב רמולד (ראה עמ׳ 23) מעורב באותה כמות (וּמשקל) של סלרי לבן מגורר דק. מקשטים בזֵר קטן של פטרוסלינון.

כריכונים עם סלק אדום

מורחים כריכונים עגולים עם חמאה. מניחים פרוסת סלק אדום. מקשטים במרכז בפרוסה של מלפפון חמוץ.

כריכונים עם כרוב אדום

מורחים שכבה דקיקה של מיונית על הכריכון. זורים על כל הכריכון כרוב אדום חתוך דק.

כריכונים עם צנוניות

מורחים ביד רחבה שכבה של כ־5 מ״מ בגבינה לבנה מתוּבלת במלח ובפלפל. מקשטים בפרוסות צנונית.

כריכונים עם מלפפון

מורחים על הכריכון מיונית מעורבת בעשבי תיבול עדינים או רוטב מתובל. מניחים על כל שטח הכריכון פרוסות של מלפפון קטן או בינוני ברכיבה, אחד רוכב על גבי השני עד לכיסוי כל השטח. אך אין לגדוש את הכריך במלפפונים.

כריכונים עם אספרגוס

מורחים חמאה על מלבני הכריכונים. מניחים על כל כריכון שלושה קצוות של אספרגוס. מצפים במיונית מעורבת בעשבים עדינים.

כריכון - ליצן

מורחים חמאת חרדל (ראה עמ' 27) על כריכונים עגולים. מניחים פרוסת עגבניה מקולפת ונקיה מגרעינים על כל כריכון, ומעליה פרוסה של ביצה קשה. זורים מעט פטרוסלינון קצוץ.

כריכונים נוסח פריז

מורחים מיונית בסיסית על הכריכון. זורים על הכריכון ביצה קשה מגוררת דק. קובעים במרכז זֵר קטן של שמיר.

כריכונים נוסח ניצה

מורחים חמאת אנשובי על כריכונים עגולים. מניחים פרוסת עגבניה מקושטת ברצועות פלפל ירוק ואדום, מונחים בהצלבה. את המרכז מכתירים בזית שחור.

כריכונים עם בשרים ועם מיני נקניק



כריכונים עם בשר עגל

מורחים מרגרינת חרדל (ראה עמ' 27) על הכריכון. שמים נתח עבה של עגל מבושל על כל כריכון. מקשטים בפרוסת עגבניה טבולה במיונית. זורים פטרוסלינון קצוץ על הכריכון.

כריכון עם בשר צלי

מניחים על הכריכון פרוסת צלי בקר או חזה הודו קצוץ ומעורב במיונית ובעשבי תיבול שונים. מקשטים במרכז בפרוסת מלפפון חמוץ ומניחים מסביב עיגולים של חלבון ביצה קשה.

כריכונים עם חזה מעושן (פסטרמה)

מורחים במרגרינת חרדל על הכריכון. מניחים על כל כריכון עלה מליבת החסה. מעל לחסה מניחים פרוסת פסטרמה מגולגלת, בדמות קרן. את הקרן ממלאים במיונית בעזרת מזרק בעל פִּיָה מסולסלת. מסיימים את ההזרקה בצורת ורד. זורים פטרוסלינון קצוץ על ורד המיונית.



כריכון עם מימרח בטעם שום

מורחים מרגרינת שום (ראה עמ׳ 22) על הכריכונים. מניחים עליהם פרוסות קטנות ומגולגלות של נקניק בטעם שום. ממלאים כל פרוסת נקניק במיונית. מקשטים במרכז בפרוסה של מלפפון חמוץ.

כריכון עם מימרח כבד

מורחים מרגרינה טריה על הכריכון. מניחים שכבת מימרח כבד. מקשטים בפרוסת פטריה כבושה.

כריכונים עם סלמי

מורחים מרגרינת פטרוסלינון (ראה מתכון להכנת חמאת פטרוסלינון עמ׳ 22) על הכריכון. זורים עליו שום קצוץ. מניחים על כל כריכון פרוסת סלמי בעובי כ־5 מ״מ. בעזרת מזרק מניחים פס של מיונית. מקשטים במרכז בפרוסת מלפפון חמוץ.

כריכונים עם כבד

מורחים מרגרינת חרדל (ראה עמ׳ 27) על כריכון. מניחים עליו פרוסת כבד עוף מטוגן. מקשטים בפרוסת מלפפון חמוץ.

כריכונים עם פשטידת בשר על בסיס אלכוהול

מורחים מרגרינת עגבניות (ראה מתכון להכנת חמאת עגבניות עמ׳ 26) על הכריכון. מקשטים בשאריות בשר בקר או עוף. מבושלים, טחונים ומעורבים ברסק עגבניות וזילוף של קוניאק. בקישוט, מוסיפים פרוסה של מלפפון חמוץ, רצועת פלפל ירוק, אדום, או חצי אגוז.

כריכונים עם פשטידת בשר

מורחים מרגרינת עגבניות (ראה עמ׳ 26) על כריכון. מניחים עליהם פרוסות קטנות של פשטידה עשויה שאריות של בשר מבושל, טחון ומעורב במעט מרגרינה או מיונית. מקשטים במרגרינת עגבניות בצורת קווים (בעזרת מזרק).

כריכונים עם בשר כבוש או משומר (מקופסה)

מורחים מרגרינת חרדל (ראה עמ׳ 27) על הכריכון. מניחים נתח בשר מקופסה (קורנד־ביף). מקשטים בירקות כבושים שונים.

כריכונים עם גבינות

כריכונים קלויים עם גבינה

מורחים בנדיבות רוטב בֶשַמֶל בגבינה, על הכריכון. זורים עליהם גבינה צהובה מגוררת. מניחים במרכז הכריכון אגוז חמאה. זורים קמצוץ של פפריקה. מכניסים לתנור מחומם, לשיחום. מגישים חם או קר.

כריכונים עם בצל

מורחים חמאת פטרוסלינון (ראה עמ׳ 22) על הכריכון. מניחים על הכריכונים שכבה עבה של גבינה לבנה רכה שמנה, מעורבת בבצל ירוק קצוץ ומתובלת במלח ובפלפל. מקשטים במרכז בפטרוסלינון קצוץ.

כריכונים עם גבינת רוקפור

מורחים בנדיבות חמאת פטרוסלינון (ראה עמ׳ 22) על הכריכון. מניחים על כל כריכון שכבת רוקפור ומקשטים במחצית האגוז.

כריכונים עם קממברט (אביבית)

מורחים חמאה על הכריכון. מניחים נתח הגון של גבינת קממברט על כל כריכון. מקשטים משני הצדדים בזֵר פטרוסלינון.

כריכונים עם קרם גרויאר

מורחים חמאת חרדל (ראה עמ׳ 27) על הכריכון. מניחים שכבת קרם דה גרויאר מקשטים בחרדל במרכז, בהזרקה.

כריכונים עם גבינה לבנה

מורחים מעט בחמאת חרדל על הכריכון. מניחים במרכז, בצורת כיפה, גבינה לבנה מתובלת במלח ובפלפל. מקשטים במרכז במפרוסות של צנוניות.

חטיפים מבצק־עלים

אחרי שאורחיכם טעמו מן הכריכונים שתוארו בפרק הקודם, בודאי יהנו גם מחטיפים עשויים מבצק־עלים. (הכנת בצק־עלים תוארה בעמ׳ 14). ניתן גם לרכוש אותו מוכן. מרדדים את הבצק לעלה דק, בעזרת חותכן משווים לו צורות שונות: עיגולים, ריבועים ומעויָנים. ממלאים אותם במליות מגוונות.

קונכיות מבצק עלים

קונכיות ממולאות במילוי טעים מתאימות לאירוח ולפתיחת הארוחה. המילויים יכולים להיות חלביים או בשריים: כבד קצוץ, רוטב פטריות, או רביכת גבינה מושחמת.
ניתן להכין 9-10 קונכיות מ־500 גרם בצק־עלים דק. מרדדים את הבצק לעלה מרובע בעובי 5-6 מ״מ בעזרת חותכן עוגיות משונן, חותכים עיגולים בקוטר של 6 ס״מ ומְעצבים להם צורת קונכיה. דוקרים במזלג את הבצק בעדינות. מניחים בתוך הקונכיה נייר־שעווה וממלאים אותו שעועית יבשה. מחזיקים את הקונכיות במקרר במשך כ־30 דקות. אופים בחום גבוה כ־10-14 דקות עד שיזהיבו יפה. מורידים את השעועית והנייר.
להכנת קונכיות ניתן להשתמש גם בבצק פריך (ראה עמ׳ 14).

מקלונים מבצק־עלים וגבינה צהובה.

החומרים הדרושים:

★ 500 גרם בצק־עלים קר (לאחר הכנתו יש להחזיקו כשעתיים במקרר)
★ 100 גרם גבינה צהובה מגורדת (רצוי קצ״קוול או תערובת של סוגי גבינות שונות)
★ מלח
★ פלפל

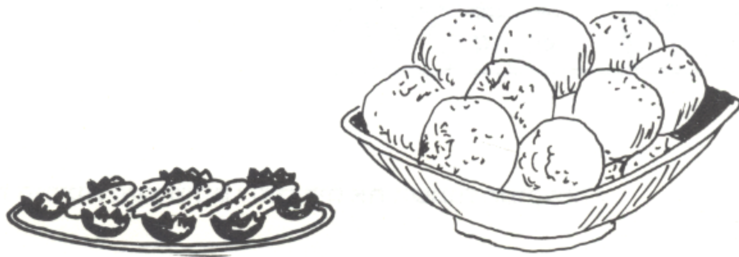
אופן ההכנה: על משטח עבודה מקוּמח מרדדים עלה מלבני של בצק עלים באורך 50 ס"מ, וברוחב 25 ס"מ./ יש להרטיב טוב את הבצק, במברשת טבילה, במעט מים./ זורים את הגבינה, המלח והפלפלת על מחצית הבצק שיהווה ריבוע של 25×25 ס"מ./ יש לקפל את הבצק לריבוע.
כדי לאחֵד את שתי השכבות, יש לעבור על ריבוע הבצק המערוך. יש להגדיל את המלבן כך, שרוחבו ישאר 25 ס"מ אך אורכו יהיה 30 ס"מ.
בעזרת סכין חדה וסרגל יש לחתוך רצועות ברוחב של 2 ס"מ לאורך מלבן הבצק. את הרצועות יש לחתוך בחתך ניצב כל 10 ס"מ, כך שתתקבלנה רצועות של 2×10 ס"מ.
אפשר להניח את הרצועות ישרות או לפתלן. יש לאפות כ־10 דקות בתנור בחום גבוה עד שישחימו יפה.

מקלוני בצק־עלים עם גבינה וקימל

החומרים הדרושים:
★ 500 גרם בצק־עלים קר
★ 50 גרם גבינה צהובה חריפה מגוררת
★ כ־2 כפות זרעוני קימל
★ חלמון ביצה
★ מלח
★ פלפל

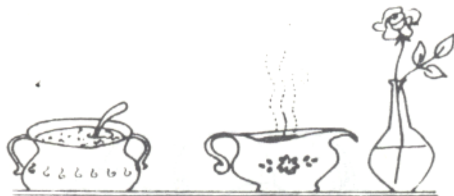
אופן ההכנה: מכינים בצק עלים עם גבינה, כמו במתכּון הקודם./ מרדדים לעלֶה שעוביו 3 מ"מ ורוחבו 5 ס"מ. חותכים מִסביב על־מנת לקבל קצוות ישרות וחלקות. מורחים חלמון ביצה. זורים מלך, פִּלְפֶּלֶת, וקימל על העלה המרוּדד וחותכים למקלונים שרוחבם 5 ס"מ. מניחים אותם בתבנית משומנת במרחק־מה זה מזה. מקררים כ־20 דקות./ אופים בחום גבוה כ־10 דקות..

חטיפים ממולאים



הכנת מליות לחטיפים

מכינים אותם מבצק העלים ומבצק רבוך (פחזניות). ממלאים את החטיפים במליות מגוונות וברטבים. ניתן גם להשתמש במימרחים של זקוסקי, שתוארו במתכונים אחרים. אתם תהנו להכין אותם והם יערבו לחיכם של אורחיכם.



מלית עם גבינה צהובה וקצפת

החומרים הדרושים:

★ 150 גרם גבינת קצ"קוול מגוררת
★ 50 גרם גבינת עמק
★ 3 חלמונים
★ מלח
★ פלפל
★ שקית שמנת מתוקה

אופן ההכנה: ממערבבים את הגבינות והחלמונים./ מוסיפים את השמנת המוקצפת./ מתבלים במלח ופלפל.



מלית עם גבינת פרמזן

החומרים הדרושים:

- ★ 250 גרם חמאה
- ★ 4 חלמונים
- ★ 100 גרם גבינת פרמזן מגוררת
- ★ מלח
- ★ פלפל
- ★ פלפלת (פפריקה)

אופן ההכנה: לחמאה מוסיפים את החלמונים, אחד־אחד, ומקציפים היטב, עד שנוצרת תערובת אורירית./ מוסיפים את גבינת הפרמזן ומתבלים לפי הטעם.

מציות ממולאות

מכינים בצק־עלים (ראה מתכון עמ׳ 14). מרדדים אותו לעלה שעוביו 1-2 מ״מ. חותכים בעלה עיגולים, שקוטרם 3 ס״מ. מקררים במשך 30 דקות. אופים בתבנית של וופלים, עד שמתקבל צבע חום בהיר. לפני שהבצק מספיק להתקרר מפרידים את העלים לשניים וממלאים את המַציות במלית של גבינת פרמזן





מרובעים של בצק־עלים וגבינה

מכינים בצק־עלים. מרדדים אותו לעלה, שעוביו 2 מ"מ. מניחים את העלה על תבנית אפיה משומנת קל ודוקרים את כל השטח במזלג. מעמידים את הבצק כ־30 דקות במקום קריר. אופים בתנור חם עד שמתקבל בצק פריך ביותר. אחרי האפיה מקררים את המאפה וחותכים לשניים. על החלק האחד מניחים את המלית של גבינה מוקצפת בעובי 1 ס"מ. מכסים בחלק השני. חותכים מרובעים בגודל 2-3 ס"מ.

עוגיות קוקטייל ממולאות

מכינים בצק־עלים. מרדדים עלה שעוביו 2 מ"מ. חותכים צורות שונות, כגון עלים, מרובעים, עיגולים, חיות וכדומה. מורחים במכחול את הצורות השונות בביצה מוקצפת. זורים על חלק מהצורות גבינת פרמזן מגוררת. מניחים את המאפה בתבנית אפיה משומנת קל. ואופים בתנור חם.

בּוּרקס ממולא בכבד קצוץ או מימרח כבד

מרדדים בצק־עלים לעלה שעוביו 2 מ״מ. חותכים בעזרת כוסית עיגולים שקוטרם כ־4 ס״מ. מרטיבים בקלות מחצית השוליים. מניחים באמצע כפית כבד. מקפלים לשניים. לוחצים על הקצוות. מניחים בתבנית אפיה משומנת היטב. מורחים בחלמון את פני הבורקס. אופים בתנור חם.

בּוּרקס מהירים עם גבינה

מרדדים בצק־עלים בעובי 3 מ״מ. מרטיבים אותו קלות במים. מסמנים בעדינות ריבועים על העלה, ובמרכז כל ריבוע מטילים מעט גבינה מגוררת. מכסים בעלֶה שני, וחותכים לריבועים. מהדקים את הקצוות. מניחים אותם בתבנית אפיה משומנת קל, מורחים בביצה מוקצפת על הבורקס ואופים בתנור חם.



פחזניות הפתעה

מכינים פחזניות מאורכות (ראה עמ׳117). ממלאים אותן באנשובי ומניחים מעליהן גבינה מוקצפת.

פחזניות שקדים

מכינים פחזניות. ממלאים אותן במלית גבינת פרמזן. מורחים את הפחזניות במיונית ומגלגלים אותן עם שקדים קלויים כתושים.

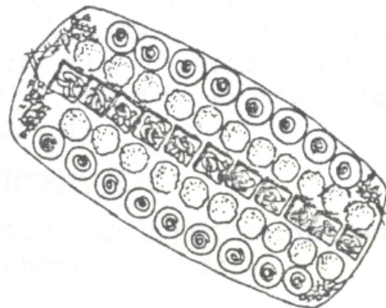
פחזניות עם קימל

מכינים פחזניות (ראה עמ׳116). ממלאים אותן במלית של גבינת פרמזן. מורחים אותן באותה מלית ומגלגלים עם גרגרי קימל.

גבינה צהובה ממולאת

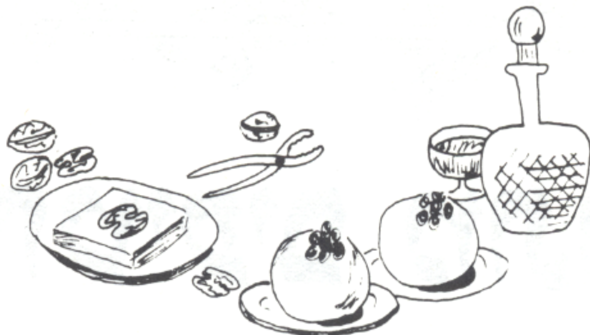
פורסים גבינה צהובה לפרוסות בעובי 2-3 מ״מ. חותכים עיגולים, ריבועים ומעויינים קטנים. מחברים שתי צורות דומות בעזרת מלית. ניתן להשתמש בחמאות מתובלות.

חטיפים מתוקים






חטיפים מתוקים



עוגיות ממולאות

לָשים בצק פריך משובח (ראה עמ׳ 14). מרדדים אותו לעלה שעוביו 2 מ״מ. חותכים בעזרת כוסית עיגולים ומניחים אותם בתבנית אפיה משומנת קל. אופים בתנור חם. מקררים. עושים קרם חמאה (ראה עמ׳ 16). בעזרת סכין־קישוט עוגיות מורחים את הקרם על כל עוגיה. מעמידים במקרר כדי שהקרם יתקשה. בינתיים מכינים את הציפוי הרצוי. מוציאים את העוגיות מהמקרר, טובלים אותן בציפוי בהחזיקכם אותן בבסיסן. ניתן לקשט בשוקולד, קוקוס ושקדים קצוצים.

עוגיות עם קרם חמאה וניל

מכינים את העוגיות באותה צורה כבמתכון הקודם. מצפים אותן בציפוי לבן (ראה פונדן מתכון בעמ׳ 18) ומקשטים באמצע, בפרי מסוכר.

עוגיות עם קרם מוקה

מכינים עוגיות כמו במתכון הבסיסי. מצפים אותן בציפוי בטעם קפה (ראה עמ׳ 19). מקשטים כל עוגיה בחצי אגוז או בזיגוג מלכותי (ראה עמ׳ 20).

עוגיות עם קרם פראלינים

מכינים את העוגיות בהתאם למתכון הבסיסי. מצפים אותן בציפוי לבן. מקשטים שקדים קצוצים.

עוגיות עם קרם בוטנה (פיסטוק חלבי)

מכינים עוגיות כמו במתכון הבסיסי. מצפים אותן בפונדן צבוע ירוק (ראה עמ׳ 102), בתוספת כמה טיפות ליקר תפוזים. מקשטים בחצי שקד, בחצי בוטן או בזיגוג מלכותי.

משמשונית

מכינים פחזניות. ממלאים אותן בריבת משמש. בעזרת מכחול מצפים בריבת משמש את הצד החיצוני של החטיף (לציפוי משתמשים בריבה שבושלה פעם נוספת עם מעט סוכר). מגלגלים באבקת סוכר.

קרולין

מכינים פחזניות מוארכות. פותחים במספריים פתח מוארך לכל אורך החטיף. ממלאים אותו בקרם אנגלי (ראה עמ׳ 17). מצפים את המכסה בפונדן שוקולד.

דובדבנית

מכינים פחזניות. לאחר האפיה, ממלאים בקרם אנגלי. מחדירים לתוך החטיף דובדבן בליקר. מצפים את כיפת החטיף בפונדן, לאחר שהוספתם לו צבע ורוד עם מעט זילוף של ליקר דובדבנים.

שנטילי בקצפת

מכינים פחזניות. פותחים פתח בכריכון ומתקינים במספריים מכסה. ממלאים בקצפת ומכסים. זורים אבקת סוכר על הכריכון.

פרו־פרו

מכינים פחזניות מוארכות. לפני האפיה מורחים את החלק העליון בביצה טרופה וזורים אגוזים מעוכים. אופים בתנור חם. לאחר האפיה, ממלאים בקרם אנגלי.

מרטין

מכינים פחזניות. לאחר האפיה ממלאים בריבת תות שדה. מצפים בזיגוג פונדן צבוע בורוד. זורים עליו בוטנה (פיסטוק חלבי) קצוץ.



עם פירות (נוסח "פרי זיאן")

מכינים פחזניות. לאחר האפיה חותכים מכסה במספריים. מכניסים בחתך פרוסת אננס, דובדבן או צימוק (אפשר גם למלא בפירות אחרים). ממלאים בקצפת בעזרת שקית הזלפה. מחזירים את המכסה וזורים אבקת סוכר.

סלאמבו

מכינים פחזניות. לאחר האפיה, ממלאים בקרם אנגלי. מצפים בקרמל.

שקדים מבושמים

טלו מעט מרציפן מבושם (ראה עמ׳ 105) מעצבים מן הבצק צורת כדורונים קטנים. תוקעים בכל צד של כדורית המרציפן שני שקדים מקולפים, טבולים בקרמל.

אננס משומר

חותכים פרוסה עגולה של אננס משומר לשישה חלקים שווים. מצפים בקרמל, ומניחים על מצע סוכר. לאחר שיתקרר זורים עליו שכבה נאה של אבקת סוכר.

אגוזית

מכינים פחזניות. לפני האפיה מזהיבים את הכיפה בביצה טרופה. זורים עליהן שקדים מגוררים. אופים בתנור חם.
לאחר האפיה, ממלאים עם קרם אנגלי ואגוז קלוי. זורים במסננת אבקת סוכר.

חטיפים מתוקים על בסיס מרציפן (בצק שקדים)



קבוצה חשובה של חטיפים מתוקים, נמנית עם משפחת החטיפים המכילים מרציפן.
תחילה מכינים כנסיון ראשון, מרציפן על בסיס עוגיות ביסקוויט. על אותו בסיס אפשר ליצור מיגוון חטיפים לפי מתכונים שונים, שבסיסם זהה ורק הקישוט ו/או המלית מתחלפים.
הסוג השני הוא מיגוון חטיפים על בסיס מרציפן מוכן "כבצק ממולא" ("כמו פנדן עם מלית"). אלה הם למעשה סוכריות מזוגגות הממולאות במרציפן עם מרכיבים שונים.
הבה נראה כיצד נפתיע את אורחינו:



חטיפי מרציפן על בסיס עוגיות (ביסקוויטים)

העוגיות עשויות על בסיס בצק מתוק (ראה מתכון עמ' 15) . מרדדים את הבצק לעלה בעובי 2 מ"מ. חותכים ריבועים בגודל של 2 עד 3 ס"מ. מניחים על משטח אפיה שנמרח בחמאה, ואפים בחום בינוני גבוה. לאחר האפיה מצפים את הביסקוויטים בריבה סמיכה (אפשר לבשל את הריבה עם מעט סוכר). חותכים ממרציפן מרודד ריבועונים בעובי של כ־1 ס"מ, ומדביקים אותם על הביסקוויטים בעזרת הריבה (רידוד מרציפן ראה עמ' 105) רצוי לבשם קודם כל בקירש (ליקר שזיפים). לאחר מכן טובלים את החטיפים בריבת משמש שעובתה על האש. בעת הטבילה מחזיקים בקצה העוגיה. מעמידים לייבוש וחוזרים שנית על הפעולה, אך בכל פעם בציפוי זיגוג אחר ובצבע אחר. מקשטים את מרכז החטיף בזיגוג מלכותי בעזרת שקית נייר.

אפשר גם להניח על משטח החטיף חצי אגוז, חצי שקד, שקד קלוי שלם או גרגיר קפה מסוכר.

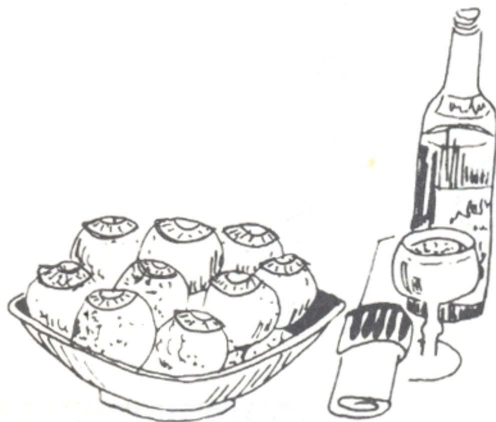
על פי המתכון הזה ניתן לאלתר מתכונים שונים.

רצוי בכל מקרה לבשם את הזיגוג בליקר כלשהו.

שילוב תיבולי ליקרים וחומרים לבישום, צבעים להכנת חטיפים מתוקים (מיניאדיז) בזיגוג ובמלית.

כאשר הפודינג הוא:	**תיבולי ליקר או חומרים לבישום חייבים להיות:**
בצבע לבן	קירש (שיכר שזיפים)
	מרסרין (ליקר)
	רום
	וניל
בצבע ורוד	תמצית ורדים
	תמצית תות־שדה
	תמצית פטל
בצבע ירוק	קירש בוטנה (שֵיכָר על בסיס פיסטוק חלבי)
	תמצית - פיסטוק חלבי
	שרטרז
בצבע צהוב	תמצית לימון
	תמצית אננס
	קוניאק
בצבע שוקולד	קרם קקאו
	רום
	ליקר שוקולד
בצבע קפה	תמצית קפה נמס
	רום
	קוניאק
	ליקר קפה

להלן מספר מתכונים נפלאים



כדורי אננס

החומרים הדרושים:

★ 200 גרם מרציפן (ראה מתכון עמ' 105)
★ 100 גרם אננס משומר
★ קוניאק

אופן ההכנה: מערבבים את האננס המשומר, (קצוץ לקוביות קטנות), במרציפן./ מוסיפים זילוף קוניאק./ מכינים מהבצק כדורונים שגודלם כגולה גדולה./ מצפים בזיגוג שצבעו צהוב רך.



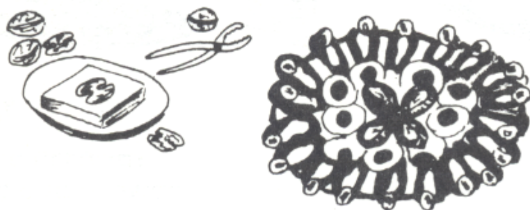


דליס (רבועני ערמונים)

החומרים הדרושים:

★ 150 גרם ערמונים מבושלים קלופים ומזוגגים
★ 75 גרם חמאה טריה
★ 75 גרם שוקולד מריר מומס

אופן ההכנה: פורסים את הערמונים לדיסקיות./ מערבבים אותם עם חמאה והשוקולד הנמס./ מרדדים תערובת זו עד לעובי של כ־1 ס"מ./ חותכים ריבועונים שאורך צלעותיהם כ־2 ס"מ./ מניחים להם להתקשות./ מזגגים בזיגוג בצבע ירוק צמחי.



מרציפן

החומרים הדרושים :

★ 250 גרם שקדים

★ 375 גרם פונדן

★ אבקת סוכר

אופן ההכנה : מכניסים את השקדים ל־3-2 דקות למים רותחים./ מסירים את קליפתם ורוחצים מספר פעמים במים קרים./ כותשים אותם דק מאוד./ מערבבים את השקדים הכתושים עם הפונדן, (אם הבצק רך מדי, יש להוסיף מעט אבקת סוכר). אם אין לכם זמן להכין את המרציפן ניתן לרכוש אותו בחנויות ממתקים.





הוואי

החומרים הדרושים:

★ פרוסות אננס משומר

★ זיגוג / זילוף קוניאק

אופן ההכנה: חותכים את פרוסות האננס ל־6 חלקים שווים./ מזגגים אותם בזיגוג בצבע צהוב בהיר מבושם, בזילוף של קוניאק.

כדורי מרציפן

החומרים הדרושים:

★ 200 גרם מרציפן

★ כפית קפה נמס

★ זילוף רום

אופן ההכנה: מערבבים את המרציפן עם הקפה הנמס./ מוסיפים זילוף רום./ מעצבים מן הבצק כדורים בגודל של גולה גדולה./ מזגגים בזיגוג של שוקולד.

מנון

החומרים הדרושים:

- ★ מרציפן
- ★ אגוזים גדולים מקולפים
- ★ קרם חמאה
- ★ מוקה
- ★ פונדן קפה

אופן ההכנה: מרדדים את המרציפן למישטח דק בעובי של כ2 מ״מ./ חותכים מן המישטח הזה בעזרת כוסית, עיגולים בקוטר של 2.5 ס״מ./ מעצבים בעזרת שקית הזלפה כדורי־קרם־חמאה (ראה עמ׳ 16) קטנים על עיגולי המרציפן./ מניחים על כל כדור חצי אגוז./ מכניסים למקרר כדי שהקרם יתקשה./ מזגגים בפונדן מוקה.

אגוזית

החומרים הדרושים:

- ★ 200 גרם מרציפן
- ★ 50 גרם אגוזים
- ★ פונדן קפה

אופן ההכנה: מערבבים את האגוזים הקלויים והמעוכים במרציפן./ מעצבים כדורים בגודל גולה./ מזגגים בזיגוג פונדן קפה./ מקשטים בגרגיר קפה או שוקלד מסוכר.

תפוז

החומרים הדרושים:

★ 200 גרם מרציפן
★ 100 גרם קליפת תפוזים משומרת

אופן ההכנה: מערבבים את המרציפן עם קליפת התפוזים המשומרים והקצוצים./ מרדדים את הבצק לעובי של 1 ס"מ./ חותכים ריבועונים שאורך צלעותיהם כ־2 ס"מ./ מזגגים בזיגוג לבן./ מקשטים את המרכז במעויין עשוי מקליפת תפוז.

בוטנה (פיסטוק חלבי)

החומרים הדרושים:

★ 200 גרם מרציפן
★ 20 גרם בוטנה
★ 1 זילוף ליקר דובדבנים (קירש)
★ פונדן (שקדים קצוצים)
★ פונדן (בצבע ירוק)
★ שקדים קלופים

אופן ההכנה: מערבבים את המרציפן בבוטנה המקולפים והמעוכים גס./ מוסיפים 1 זילוף קירש./ מעצבים בבצק הזה כדורים בגודל של גולה גדולה./ מזגגים פונדן בצבע ירוק צמחי./ מקשטים במרכז בשקד קלוף.

פירות ופצוּחים מצוּפים קרמל



סוג זה של חטיפים דורש קצת יותר מיומנות. ברם, מזנון חטיפים מתוקים ללא חטיפי קרמל, איננו מושלם ומראהו איננו מרהיב עין די הצורך.

פירות טריים מסוכרים

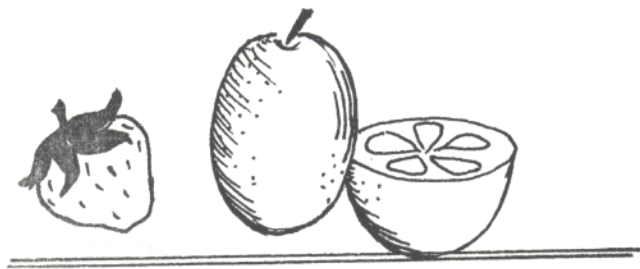


דובדבנים טריים

מבשלים את הדובדבנים הטריים. כאשר טובלים אותם בסוכר מבושל מחזיקים בקצה הדובדבן. מניחים אותם על משטח משומן.

דובדבן ביין שרף

בוחרים דובדבנים יפים. מניחים אותם בנָפָה או במסננת, למשך שעתיים כדי שיתיבשו. טובלים ביין שרף, ועוטפים במעט קרמל (כפי שמצויין בעמ' 21). אך לפני שמבשלים את הסוכר, צובעים אותו במעט צבע מאכל אדום.



תות־שדה טרי

בוחרים בתותי־שדה יפים וטריים. מייבשים אותם היטב. טובלים אותם בסוכר מבושל. מחזיקים בזנב התות במצבטיים, (כדי שלא תחרכו את האצבעות). מניחים את התותים על משטח שיש משומן מעט. אין מסירים מן הפרי את "צוואורונו הירוק" (זאת כדי שהמיץ לא יצא ויגרום להמסת הסוכר).

פלחי תפוזים

מקלפים מספר תפוזים נאים. מסירים את הקליפה (המעטה הפנימי הלבן). מפרידים את פלחי התפוזים זה מזה בלי לפגוע בבשר הפרי. טובלים לאחר מכן את הפלחים בסוכר מבושל למחצה. מניחים על משטח משומן קלות. לאחר שהפלחים יתקררו חוזרים על הפעולה כדי לצפות את צידו האחֵר של הפלח. דהיינו, יש כאן שני שלבים: קודם מצפים צד אחד של פלח התפוז, ולאחר מכן את צידו השני כדי לכסותו לגמרי בקרמל.

פלחי מנדרינות

מקלפים בזהירות את המנדרינות. מסירים את המעטה הפנימי הלבן המכסה כל פלח, בלי לפגוע בבשר הפרי. מפרידים את הפלחים זה מזה. טובלים בסוכר באותו תהליך כבמתכון הקודם (הכנת פלחי התפוזים).
לאחר שהפלחים התקררו על משטח, מניחים אותם אחד־אחד, בגביעי נייר, כדי לבודדן, ולְשֵם הגשה נאה יותר.

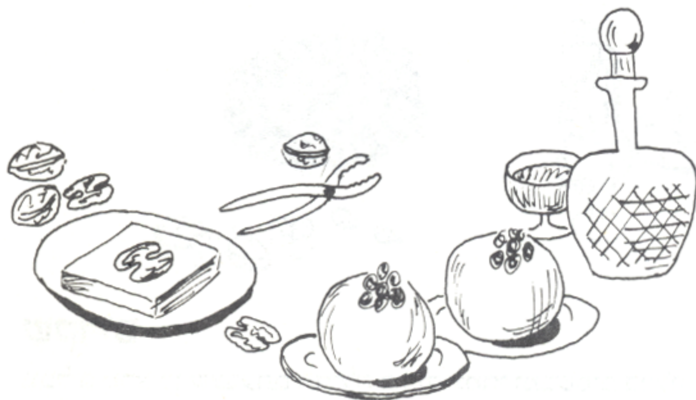
שזיפים צהובים טריים

בוחרים שזיפים טריים ויפים. מקפידים על כך שהפרי יהיה נקי משריטות. מייבשים היטב. טובלים כל שזיף בסוכר מבושל. מוציאים בעזרת מזלג את השזיפים. מניחים אותם על משטח משומן.

ענבים טריים

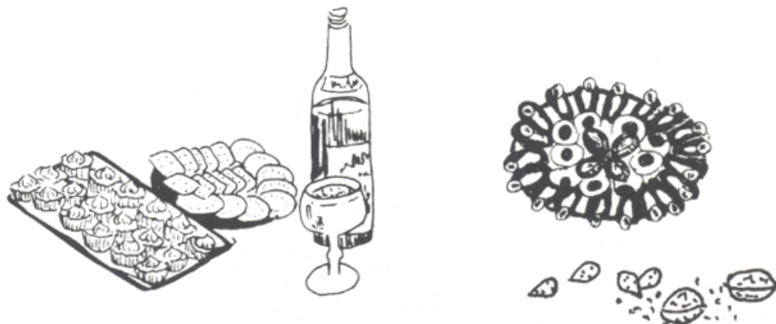
נוטלים אשכול של ענבים גדולים. מפרידים את הענבים מן הגבעול. טובלים כל ענב וענב בסוכר מבושל. מניחים על משטח שיש משומן קלות.

פירות יבשים ופצוחים בקרמל



כיצד לצפות חטיפי פירות יבשים או משומרים בקרמל?

משחילים על קצה מסרגה את החטיפים שעשיתם ממרציפן או מפירות משומרים. טובלים אותם בקרמל (ראה עמ׳ 21). מנערים אותם מעט, כדי להסיר את יתרת הסוכר. מניחים אותם על משטח שיש משומן קלות. לאחר הקירור מורידים את החטיפים מעל המסרֵגה או מעל חוד הסכין. מניחים אותם בתבניות נייר מסולסל או עשוי קפלים.



שקדים

נוטלים מרציפן שצבעתם תחילה בירוק צמחי ומבשמים בזילוף של קירש. מעצבים מן הבצק הזה כדוריות בגודל שקד מסוכר. תוקעים בכל כדורית (בצידה החד ביותר) שקד מקולף. מצפים בקרמל (בהתאם להנחיות בעמ׳ 21).

תמרים כבושים

בוחרים תמרים יפים ומיובשים. עושים חריץ בסכין חדה לאורך הפרי. מוציאים את הגלעין מתוך התמר וממלאים את הסדק במרציפן בשיעור כפול מגודל הגלעין, כך שהמלית תבלוט מתוך הפרי. מצפים בקרמל.

ערמונים

קולים את הערמונים על גבי אסכלה (רצוי לעשות חתך לרוחב הפרי). מקלפים את הערמונים ומניחים להם להתקרר.

נסיכה

מערבבים אגוזי אדמה קלופים, קלויים ומעוכים גס במרציפן. מעצבים כדורונים בגודל של אגוז קטן. מצפים בקרמל. מגלגלים בשקדים מגוררים קלויים.

אגוזים

בן שני חצאי אגוז מקולפים מניחים בכדורון מרציפן בגודל אגוז קטן. מצפים בקרמל.

עוגיות עם קרם שוקולד

מכינים עוגיות כמו במתכון הבסיסי. מצפים בציפוי שוקולד ומקשטים בחצי אגוז או שקד.

עוגיות עם קרם חמאה בתוספת ליקר או אלכוהול



עוגיות קרם בטעם דובדבנים, מצפים בציפוי ירוק.
עוגיות קרם בטעם ליקר דובדבנים, מצפים בציפוי ורוד.
עוגיות בטעם רום, מצפים בציפוי קפה או שוקולד.

פחזניות ממולאות

מכינים בצק רבוך (ראה עמ׳ 13). שמים אותו בשקית זילוף או מזרק לעוגיות עם פִּיָּה שקוטרה 1 ס״מ. מזליפים על תבנית משומנת קל פחזנית בקוטר כ־2 ס״מ ובמרחק של 3 ס״מ זו מזו. אופים בתנור בחום בינוני גבוה כ־30 דקות, עד שהפחזניות תופחות ומשחימות. מקררים ומסירים במספריים את הכיפה וממלאים בקרמים שונים.



פחזניות מאורכות

מזליפים בעזרת שקית זילוף או מזרק עוגיות מקלונים באורך 3 ס"מ. שאר הפעולות זהות למתכון הקודם.

פירות בציפוי קרמל

קונים ג'לי פירות צבעוני. אפשר לצבוע את הסוכרים לפני הבישול בוורוד, בשביל ג'לי תות־שדה או כתום, לג'לי של פרי הדר. זאת עושים בכדי לגוון את החטיפים המתוקים וליַפּוֹתם.

שזיפים יבשים

חוזרים על אותו תהליך שבמתכון התמרים, (ראה עמ' 114) אך צובעים את בצק המרציפן בירוק צמחי. אפשר גם להוסיף לו ניחוח בזילוף מעט ליקר דובדבנים (קירש).

משפחת "השוקולדים"

הכוונה לחטיפים מתוקים וקטנטנים, שהוכנו על בסיס שוקולד. ניתן גם להכינם עם בצק ממותק בציפוי שוקולד ומגולגל בפרורים שונים, כגון: שקדים מטוגנים, גרגירי שוקולד, עלי שוקולד מגורד

הערה: בכל מקום שמופיע שוקולד ולא מצויין אחרת, הכוונה לשוקולד מריר (חבילת שוקולד - 100 גרם).

שוקולד מצופה קרמל

מכינים חטיפים מתוקים, מצופים בקרמל (ראה עמ׳ **21**). מיד לאחר שהתקררו מצפים אותם בשוקולד. מניחים על נייר משומן, (אפשר שקית פלסטיק), ומקררים.

שוקולד באננס

החומרים הדרושים:

* ★ 200 גרם שוקולד פונדן
* ★ 50 גרם שוקולד לבן
* ★ 50 גרם חמאה
* ★ 50 גרם אננס משומר וקצוץ
* ★ 1 זילוף ליקר בטעם אננס

אופן ההכנה: מערבבים את הפונדן עם השוקולד הלבן, שהומס תחילה בסיר כפול, יחד עם החמאה, האננס הקצוץ והליקר./ מעצבים כדורונים./ מצפים אותם בשוקולד ומגלגלים באבקת קקאו שהומתקה.

שוקולד בדובדבנים

החומרים הדרושים:

★ 200 גרם פונדן
★ 50 גרם שוקולד לבן
★ 50 גרם חמאה
★ זילוף ליקר דובדבנים
★ דובדבנים משומרים

אופן ההכנה: מערבבים את הפונדן עם השוקולד הלבן (שהומס קודם לכן, בסיר כפול) החמאה והליקר./ מעצבים מן הבצק הזה כדורונים ותוקעים דובדבן בתוך כל אחד מהם./ מצפים בשוקולד ומגלגלים בתוך גרגירי שוקולד.

סלעי שוקולד

החומרים הדרושים:

★ 250 גרם אגוזים

★ 250 גרם שוקולד מומס

אופן ההכנה: מערבבים שוקולד מומס עם אגוזים קלויים ומעוכים גס./ פורשים את התערובת על נייר מצופה שעווה, בערימות לא־שוות./ הערימות ידמו לגושי סלעים זעירים./ מניחים להם להתקרר.

טְרוּף

החומרים הדרושים:

★ 200 גרם שוקולד לבן

★ 75 גרם שמנת מתוקה

★ 20 גרם חמאה

★ קמצוץ וניל

אופן ההכנה: מעמידים את השוקולד עם השמנת על אש קטנה, ומניחים להם להינמס./ מצרפים את החמאה והוניל./ מקציפים את התערובת./ מניחים לה להתקשות ולאחר מכן מעצבים ממנה כדורונים בגודל אגוז./ מצפים בשוקולד ומגלגלים באבקת קקאו מעורבת בסוכר.

חטיפים ממולאים במלית

יש לזכור את הכלל, שחטיפים מתוקים עם מלית הם למעשה פחזניות (שהוכנו עם בצק - ראה בעמ׳ 116), ומולאו בקרמים בטעמים שונים.

כיצד מכינים את הבצק (ראה עמ׳ 13). מחדירים את הבצק לשקית הזלפה בעלת תרמיל הזלפה בקוטר של 1 ס״מ. מזליפים את הבצק בצורת כדורים בקוטר של כ־2 וחצי ס״מ. על משטח שנמרח קלות בחמאה. (יש להקפיד על כך שהפחזניות יונחו במירווחים מספיקים זו מזו כדי למנוע הידבקות). אופים בתנור כ־15 דקות.

גוזרים בעזרת מספריים מעין מכסה בכיפת החטיף וממלאים אותם בקרמים שונים.

להכנת פחזניות מוארכות: מזליפים בעזרת שקית זילוף צורת מקלונים באורך כ־3 ס״מ. גוזרים וממלאים באותה צורה.

כופתאות (קרוקטים)

החומרים הדרושים:

★ 100 גרם נוגט חום
★ 100 גרם אגוז גדול רגיל
★ 200 גרם שוקולד מריר מוּמס

אופן ההכנה: מערבבים את השוקולד המוּמס עם נוגט האגוזים, כאשר שני המרכיבים האלה קצוצים גס./ מעצבים ערימות קטנות בעזרת כפית על גבי נייר מצופה שעווה./ מניחים לכופתאות להתקשות במקום קריר.

תמרים מצוּפים שוקולד

מצפים תמרים מגולענים בשוקולד. מניחים על נייר מצופה פלסטיק.

חטיפים קרירים בשוקולד

צָרים כדורים (טְרוּף - ראה עמ׳121), אך במקום לגלגלן באבקת קקאו, משחילים אותם על קיסמים. מניחים להם להתקשות וזורים עליהם אבקת סוכר.

נסיכות (מרקיזות)

צרים כדורים או פטריות (טרוף - ראה עמ׳121), אולם במקום לגלגל באבקת קקאו, מגלגלים בשקדים מגוררים לעלים קלויים.

ערמונים מסוכרים ומצופים שוקולד

מצפים בשוקולד חתיכות גדולות של ערמונים מסוכרים. מטילים אותם על נייר מצופה שעווה ומניחים להם להתקשות במקום קריר.

פירמידות

מסדרים בעזרת כפית ערימות קטנות של שוקולד (מחבילה), שהומס לפי הנחיות להכנת ציפוי שוקולד. מקשטים כל ערימה לפני התקשותה באגוז קלוי, במחציתו של אגוז גדול, בשקד כתוש גס או בצימוק. מניחים למערן להתקשות.

אגוזים מצופים שוקולד (מכונים אגוזי טלוויזיה)

מצפים אגוזים קטנים וקלויים בשוקולד. מניחים על נייר מצופה שעווה. נותנים למעדן שיתקשה מקום קריר.

אורג'נט

חותכים קליפת תפוז משומר לרצועות ברוחב 5 מ"מ. מצפים את הרצועות בשוקולד ומניחים על נייר מצופה שעווה. מקררים את האורג"נט.

מצופי שוקולד ברום

החומרים הדרושים:

★ 200 גרם שוקולד
★ 50 גרם שמנת מתוקה
★ 50 גרם רום

אופן ההכנה: ממיסים מעל אש קטנה את השוקולד עם השמנת./ מקררים היטב./ מקציפים את התערובת ומבשמים במעט רום./ מניחים לתערובת להתקשות./ מעצבים כדורים קטנים מבצק השוקולד, ומצפים אותם בשוקולד./ מניחים אותם על מצע פירורי שוקולד.

- הספרים בסדרה זו:

- בישול מהיר
- בלינצ'ס לכל עת
- הקפאה עמוקה
- 1001 מתכוני קפה
- 1001 חטיפים מתוקים ומלוחים

יופיעו בקרוב:

- אוכל טעים בלי מלח

1001 AMUSE - GUEULE

Une realisation de: Marabout Flash
avec la collaboration de: **Alex Gemeret**
S.A les Nouvelles Editions Marabout, Verviers (Belgique) 1967

© **1982** כל הזכויות למהדורה העברית
שמורות להוצאת ספרים א.ב.ש. ת.ד. 31405 תל־אביב

עיצוב העטיפה: סטודיו גפן־שחף • **צילום:** משה כהן
עיצוב פנים הספר ואיורים: ניצה שמעיה
סדר־צילום: מילות • **עימוד:** ניצה שמעיה



המון חטיפים מעוררי תיאבון!
ממרחים שונים, חטיפי ירקות טריים, ממולאים, גבינות, ביצים, בשר, שיפודים קטנים, כריכונים, חטיפים אפויים ומתכוני בצק מגוָנים.
חטיפים מתוקים לקינוח, עוגיות ופירות מסוכרים ועוד.
כל אלו תוכלו להכין ולהגיש לאורחיכם אניני הטעם במסיבות ובקוקטיילים.

בהצלחה ובתיאבון

רותה צוניאק